

**PEMODELAN PROSES BISNIS PENGELOLAAN BAHAN MAKANAN  
SEGAR DI SUPERMARKET**

Skripsi



Oleh

**VERINA KRISTANTI WIYONO  
72150019**

PROGRAM STUDI SISTEM INFORMASI FAKULTAS TEKNOLOGI INFORMASI  
UNIVERSITAS KRISTEN DUTA WACANA  
TAHUN 2021

**PEMODELAN PROSES BISNIS PENGELOLAAN BAHAN MAKANAN  
SEGAR DI SUPERMARKET**

Skripsi



Diajukan kepada Program Studi Sistem Informasi Fakultas Teknologi Informasi  
Universitas Kristen Duta Wacana  
Sebagai Salah Satu Syarat dalam Memperoleh Gelar  
Sarjana Komputer

Disusun oleh

**VERINA KRISTANTI WIYONO**  
**72150019**

PROGRAM STUDI SISTEM INFORMASI FAKULTAS TEKNOLOGI INFORMASI  
UNIVERSITAS KRISTEN DUTA WACANA  
TAHUN 2021

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI**  
**SKRIPSI/TESIS/DISERTASI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Kristen Duta Wacana, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Verina Kristanti Wiyono  
NIM : 72150019  
Program studi : Sistem Informasi  
Fakultas : Teknologi Informasi  
Jenis Karya : Skripsi

demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Kristen Duta Wacana **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*None-exclusive Royalty Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul:

**“PEMODELAN PROSES BISNIS PENGELOLAAN BAHAN MAKANAN SEGAR DI SUPERMARKET”**

beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti/Noneksklusif ini Universitas Kristen Duta Wacana berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama kami sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta  
Pada Tanggal : 8 Januari 2021

Yang menyatakan



VERINA KRISTANTI WIYONO  
NIM. 72150019

## **PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI**

Saya menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi dengan judul:

### **Pemodelan Proses Bisnis Pengelolaan Bahan Makanan Segar di Supermarket**

yang saya kerjakan untuk melengkapi sebagian persyaratan menjadi Sarjana Komputer pada pendidikan Sarjana Program Studi Sistem Informasi Fakultas Teknologi Informasi Universitas Kristen Duta Wacana, bukan merupakan tiruan atau duplikasi dari skripsi kesarjanaan di lingkungan Universitas Kristen Duta Wacana maupun di Perguruan Tinggi atau instansi manapun, kecuali bagian yang sumber informasinya dicantumkan sebagaimana mestinya.

Jika dikemudian hari didapati bahwa hasil skripsi ini adalah hasil plagiasi atau tiruan dari skripsi lain, saya bersedia dikenai sanksi yakni pencabutan gelar kesarjanaan saya.

Yogyakarta, 4 Januari 2021



VERINA KRISTANTI WIYONO  
72150019

## HALAMAN PERSETUJUAN

Judul Skripsi : Pemodelan Proses Bisnis Pengelolaan Bahan Makanan Segar di Supermarket

Nama Mahasiswa : VERINA KRISTANTI WIYONO

N I M : 72150019

Matakuliah : Skripsi

Kode : SI4046

Semester : Gasal

Tahun Akademik : 2020/2021

Telah diperiksa dan disetujui di Yogyakarta,  
Pada tanggal 4 Januari 2021

Dosen Pembimbing I

UMI PROBOYEKTI, S.Kom., MLIS.

Dosen Pembimbing II

ARGO WIBOWO, ST., MT.

## HALAMAN PENGESAHAN

### PEMODELAN PROSES BISNIS PENGELOLAAN BAHAN MAKANAN SEGAR DI SUPERMARKET

Oleh: VERINA KRISTANTI WIYONO / 72150019

Dipertahankan di depan Dewan Pengaji Skripsi Program Studi Sistem Informasi  
Fakultas Teknologi Informasi  
Universitas Kristen Duta Wacana - Yogyakarta  
Dan dinyatakan diterima untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana  
Komputer  
pada tanggal 19 Desember 2020

Yogyakarta, 7 Januari 2021  
Mengesahkan,

Dewan Pengaji:

1. UMI PROBOYEKTI, S.Kom., MLIS.
2. ARGO WIBOWO, ST., MT.
3. YETLI OSLAN, S.Kom., M.T.
4. Ir. NJOO HARIANTO KRISTANTO, M.T., M.M.



Dekan

Ketua Program Studi

(RESTYANDITO, S.Kom., MSIS., Ph.D)

(Drs. JONG JEK SIANG, M.Sc.)

1 Korintus 2:9

Tetapi seperti ada tertulis: "Apa yang tidak pernah dilihat oleh mata,  
dan tidak pernah didengar oleh telinga, dan yang tidak pernah timbul  
di dalam hati manusia: semua yang disediakan Allah untuk mereka  
yang mengasihi Dia.

©UKDW

## KATA PENGANTAR

Dengan memanjangkan puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan berkat, rahmat, dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini, guna memenuhi syarat meraih gelar Sarjana Komputer, Program Studi Sistem Informasi pada Fakultas Teknologi Informasi Universitas Kristen Duta Wacana Yogyakarta.

Pada kesempatan ini perkenankanlah penulis menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Tuhan Yesus Kristus yang telah memampukan penulis dalam menuntaskan studi dengan baik dan yang selalu memberikan penulis harapan dan kekuatan setiap hari.
2. Keluarga penulis, papi, mami, Nadine yang sudah dengan sabar mendengarkan keluhan-keluhan dan dengan setia mendukung serta mendoakan penulis untuk menyelesaikan studi.
3. Bapak Drs. Jong Jek Siang, M.Sc, selaku Ketua Program Studi Sistem Informasi yang telah membimbing dan mendukung penulis selama proses perkuliahan.
4. Bapak Ir. Njoo Harianto Kristanto, M.T., M.M selaku dosen wali dan Ibu Umi Proboyekti S.Kom, MLIS, selaku dosen wali dan dosen pembimbing yang telah membimbing dan mendukung penulis selama proses perkuliahan dan penyusunan skripsi sampai selesai.
5. Segenap Civitas Akademika Universitas Kristen Duta Wacana yang telah memberikan banyak bantuan dan fasilitas yang kami perlukan selama proses perkuliahan dan menyelesaikan skripsi.
6. Ibu Reni Diah Wulansari, S.Psi selaku Pimpinan HRD PT. Mirota Nayan (Mirota Kampus) yang telah mengizinkan penulis untuk magang dan melakukan penelitian.
7. Ibu Utin Krisminarti selaku kepala bagian *fresh food* PT. Mirota Nayan (Mirota Kampus) yang telah mengizinkan penulis untuk melakukan penelitian dan memperoleh data.

8. Ibu Lucy Lahrita, S.Farm., M.Sc., Ph.D selaku kakak ketemu besar sekaligus orang yang berperan penting dalam membentuk pribadi penulis sejak sekolah dasar.
9. Komsel Girls Full Of Grace, mommy KKS Fila Delfia, S.H., M.H., yang selalu mendukung, mendoakan, dan menegur agar penulis tetap berada di jalan yang benar, serta seluruh *sister* komsel: Meli, dr. Elsha, Chacha, Viera, Echa, Alicia, Erlina, Jeje, Eyleen, Kezia, Shelia, Yuni, Nicky, Sasa, Rachel, Yesi yang setia mendukung dan mendengarkan keluhan penulis.
10. Komsel Generation Of Rachel, anak-anak komsel penulis: alm. Lea, Laily, Cik Ruth, Veven, Marina, Prischa, Vani yang telah mendukung dan memberi semangat kepada penulis selama proses perkuliahan.
11. ESBC Crew, wadah penulis melayani Tuhan. Tim yang telah mengajarkan penulis arti berjuang sampai akhir (FTTE) – apa yang sudah dimulai harus diselesaikan, memperbesar kapasitas, dan melawan ketidakberhasilan penulis dalam melakukan berbagai hal.
12. BASEVAAN, teman-teman kuliah penulis: Brenda, Aswin, Samuel, Edo, Axel, Asoka Hendra, Nathan yang telah menjadi sahabat, tempat penulis mengeluh dan bersenang-senang, serta mendukung penulis dalam perkuliahan.
13. Rekan-rekan penulis yang telah memberikan banyak dukungan moral maupun materiil yang sangat berharga sehingga dapat terselesaikannya studi saya.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih kurang sempurna karena keterbatasan kemampuan, sehingga apapun yang menjadi kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan. Semoga Tuhan Yang Maha Pemurah dan Pengasih selalu melimpahkan Rahmat-Nya kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini. Penulis berharap kiranya skripsi ini bermanfaat bagi pihak-pihak yang berkepentingan.

Yogyakarta, 4 Januari 2021

Penulis

## ABSTRAK

Perkembangan zaman telah mengubah gaya industri perdagangan makanan segar. Beberapa model industri perdagangan makanan segar ada karena perkembangan zaman, diantaranya pasar tradisional, minimarket, supermarket, hipermarket, dan grosir. Perubahan gaya industri khususnya yang terjadi di supermarket mempengaruhi pola proses bisnis pelaku usaha. Perubahan ini disebabkan oleh permintaan konsumen yang bervariasi. Pengelolaan bahan makanan segar yang tidak baik dapat menyebabkan pelaku usaha mengalami kerugian akibat banyak produk yang kadaluarsa dan harus dimusnahkan.

Pemodelan proses bisnis merupakan metode yang berguna untuk merancangkan atau memodelkan sistem bisnis yang baru. Dengan melakukan pemodelan proses bisnis dapat menciptakan industri ritel yang sehat, meningkatkan penjualan, melacak arus pergerakan produk, dan meminimalkan potensi produk dimusnahkan.

Alat yang digunakan untuk membuat desain antarmuka adalah *online software* yaitu *framer*. Berdasarkan evaluasi antarmuka dan evaluasi proses bisnis, model ini dapat diterapkan dalam supermarket.

**Kata Kunci:** Pemodelan Proses Bisnis, Bahan Makanan Segar, Desain Antarmuka, Supermarket

## DAFTAR ISI

SAMPUL DEPAN .....	i
SAMPUL DALAM.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	v
KATA PENGANTAR .....	vii
ABSTRAK .....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xvii
BAB 1 .....	1
PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	2
1.3 Batasan Masalah.....	2
1.4 Spesifikasi Proses Bisnis .....	2
1.5 Tujuan Penelitian.....	3
1.6 Metodologi Penelitian .....	4
1.7 Sistematika Penulisan.....	4
BAB 2 .....	6
LANDASAN TEORI.....	6
2.1 Tinjauan Pustaka .....	6
2.2 Landasan Teori .....	10
2.1.1 Proses Bisnis .....	10
2.1.2 Bonita BPM.....	10
2.1.3 Teknik Wawancara.....	12
2.1.4 Ritel.....	13
BAB 3 .....	21
ANALISIS DAN RANCANGAN .....	21

3.1	Analisis Data .....	21
3.1.1	Penjelasan Tabel.....	21
3.1.2	Proses Bisnis .....	34
3.1.3	Deskripsi Pekerjaan Divisi Packing .....	38
3.2	PERANCANGAN SISTEM.....	38
3.2.1	Normalisasi Data.....	38
3.2.2	Enhance Entity Relational Diagram.....	42
3.2.3	Kamus Data.....	42
3.2.4	Diagram Swimlane.....	47
3.2.5	Flowchart .....	48
3.2.6	Use Case.....	52
3.2.8	Data Flow Diagram .....	57
BAB 4	.....	64
PERANCANGAN DAN ANALISIS PROSES BISNIS .....		64
4.1	Perancangan Antarmuka.....	64
4.1.1	Homepage .....	64
4.1.2	Data Produk.....	65
4.1.3	Input Stock Awal .....	71
4.1.4	Control Produk.....	78
4.1.5	Drop Stock .....	85
4.1.6	Sortir.....	92
4.1.7	Analisa.....	99
4.2	Pengujian Proses Antar Muka .....	100
4.2.1	Data Produk.....	100
4.2.2	Input Stock Awal .....	109
4.2.3	Control Produk .....	117
4.2.4	Drop Stock .....	126
4.2.5	Sortir Produk .....	135
4.2.6	Analisa.....	144
4.3	Pengujian Kesesuaian Proses Bisnis Diagram Swimlane dengan Desain Antarmuka .....	145
4.3.1	Data Produk.....	145

4.3.2	Input Stock Awal .....	146
4.3.3	Control Produk.....	147
4.3.4	Drop Stock .....	148
4.3.5	Sortir.....	149
4.4	Evaluasi Pemodelan Proses Bisnis .....	150
BAB 5 .....		151
KESIMPULAN DAN SARAN.....		151
5.1	Kesimpulan.....	151
5.2	Saran.....	151
DAFTAR PUSTAKA .....		152
LAMPIRAN .....		154
SURAT KETERANGAN MAGANG DAN PENELITIAN.....		A-1
KARTU KONSULTASI.....		B-1
BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI.....		C-1
FORMULIR PERBAIKAN (REVISI) SKRIPSI .....		D-1
DESAIN ANTARMUKA .....		E-1

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Bisnis Supermarket .....	10
Gambar 2.2 Contoh tata ruang sarana ritel pangan supermarket .....	20
Gambar 3.1 Swimlane proses bisnis dan pengelolaan bahan makanan segar di Mirota Kampus pusat .....	35
Gambar 3.2 Swimlane proses bisnis dan pengelolaan bahan makanan segar di Mirota Kampus cabang .....	37
Gambar 3.3 Un Normalized Form (0 NF).....	39
Gambar 3.4 Normalisasi Data 1NF.....	40
Gambar 3.5 Normalisasi Data 2NF.....	41
Gambar 3.6 EER Diagram .....	42
Gambar 3.7 Diagram Swimlane Sistem.....	47
Gambar 3.8 Flowchart Sistem.....	48
Gambar 3.9 Flowchart Data Produk .....	48
Gambar 3.10 Flowchart Input Stock.....	489
Gambar 3.11 Flowchart Control Produk.....	50
Gambar 3.12 Flowchart Drop Stock .....	50
Gambar 3.13 Flowchart Sortir Produk .....	51
Gambar 3.14 Use Case Diagram .....	52
Gambar 3.15 DFD Level 0.....	57
Gambar 3.16 DFD Level 1.....	58
Gambar 3.17 DFD Level 2 Proses 1 Data Produk .....	59
Gambar 3.18 DFD Level 2 Proses 2 Input Stock Awal .....	60
Gambar 3.19 DFD Level 2 Proses 3 Control Produk .....	61
Gambar 3.20 DFD Level 2 Proses 4 Drop Stock .....	62
Gambar 3.21 DFD Level 2 Proses 5 Sortir Produk.....	63
Gambar 4.1 Homepage.....	64
Gambar 4.2 Data Produk New .....	65
Gambar 4.3 Data Produk New Entry .....	66
Gambar 4.4 Data Produk Preview.....	67
Gambar 4.5 Data Produk Detail.....	68

Gambar 4.6 Data Produk Edit .....	69
Gambar 4.7 Data Produk Delete .....	70
Gambar 4.8 Input Stock Awal New .....	72
Gambar 4.9 Input Stock Awal New Entry .....	73
Gambar 4.10 Input Stock Awal Preview.....	74
Gambar 4.11 Input Stock Awal Detail.....	75
Gambar 4.12 Input Stock Awal Edit.....	76
Gambar 4.13 Input Stock Awal Delete .....	77
Gambar 4.14 Control Produk New .....	79
Gambar 4.15 Control Produk Entry .....	80
Gambar 4.16 Control Produk Preview .....	81
Gambar 4.17 Control Produk Edit .....	82
Gambar 4.18 Control Produk Edit Entry .....	83
Gambar 4.19 Control Produk Delete.....	84
Gambar 4.20 Drop Stock New .....	86
Gambar 4.21 Drop Stock Entry.....	87
Gambar 4.22 Drop Stock Preview .....	88
Gambar 4.23 Drop Stock Edit.....	89
Gambar 4.24 Drop Stock Edit Entry .....	90
Gambar 4.25 Drop Stock Delete .....	91
Gambar 4.26 Sortir New .....	93
Gambar 4.27 Sortir Entry .....	94
Gambar 4.28 Sortir Preview.....	95
Gambar 4.29 Sortir Edit .....	96
Gambar 4.30 Sortir Edit Entry .....	97
Gambar 4.31 Sortir Delete .....	98
Gambar 4.32 Form Analisa.....	99
Gambar 4.33 Alur Proses Membuat Data Produk Baru.....	100
Gambar 4.34 Alur Proses Membuat Data Produk Tambah .....	101
Gambar 4.35 Data Produk Simpan .....	102
Gambar 4.36 Data Produk Detail .....	103

Gambar 4.37 Data Produk Edit .....	104
Gambar 4.38 Data Produk Edit Save .....	105
Gambar 4.39 Data Produk Delete .....	106
Gambar 4.40 Data Produk Delete Save.....	107
Gambar 4.41 Data Produk Preview.....	108
Gambar 4.42 Alur Proses Membuat Input Stock Awal Baru.....	109
Gambar 4.43 Alur Proses Menambah Input Stok Awal.....	110
Gambar 4.44 Input Stock Awal Simpan .....	111
Gambar 4.45 Input Stock Awal Edit.....	112
Gambar 4.46 Input Stock Awal Edit Save .....	113
Gambar 4.47 Input Stock Awal Delete .....	114
Gambar 4.48 Input Stock Awal Delete Save .....	115
Gambar 4.49 Input Stock Awal Preview.....	116
Gambar 4.50 Alur Proses Menambah Control Produk Baru.....	117
Gambar 4.51 Control Produk Tambah .....	118
Gambar 4.52 Control Produk Preview .....	119
Gambar 4.53 Control Produk Detail .....	120
Gambar 4.54 Control Produk Edit .....	121
Gambar 4.55 Control Produk Edit Save.....	122
Gambar 4.56 Control Produk Delete.....	123
Gambar 4.57 Control Produk Delete Save .....	124
Gambar 4.58 Control Produk Preview .....	125
Gambar 4.59 Alur Proses Drop Stock.....	126
Gambar 4.60 Drop Stock Tambah .....	127
Gambar 4.61 Drop Stock Preview .....	128
Gambar 4.62 Drop Stock Edit.....	129
Gambar 4.63 Drop Stock Edit Entry .....	130
Gambar 4.64 Drop Stock Edit Save .....	131
Gambar 4.65 Drop Stock Delete .....	132
Gambar 4.66 Drop Stock Delete Save .....	133
Gambar 4.67 Drop Stock Preview .....	134

Gambar 4.68 Alur Proses Sortir New .....	135
Gambar 4.69 Sortir Tambah.....	136
Gambar 4.70 Sortir Preview.....	137
Gambar 4.71 Sortir Detail .....	138
Gambar 4.72 Sortir Edit .....	139
Gambar 4.73 Sortir Edit Save .....	140
Gambar 4.74 Sortir Delete .....	141
Gambar 4.75 Sortir Delete Save.....	142
Gambar 4.76 Sortir Preview.....	143
Gambar 4.77 Alur proses analisa .....	144
Gambar 4.78 Pengujian Kesesuaian Swimlane dengan Desain Data Produk.....	145
Gambar 4.79 Pengujian Kesesuaian Swimlane dengan Desain Data Produk.....	146
Gambar 4.80 Pengujian Kesesuaian Swimlane dengan Desain Control Produk	147
Gambar 4.81 Pengujian Kesesuaian Swimlane dengan Desain Drop Stock.....	148
Gambar 4.82 Pengujian Kesesuaian Swimlane dengan Desain Drop Stock.....	149

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 2.1 Petunjuk Penyimpanan Bahan Makanan.....	7
Tabel 3.1 Alamat Mirota Kampus Pusat dan Cabang .....	21
Tabel 3.2 Jenis Produk Segar Berdasarkan Lama <i>Display</i> .....	22
Tabel 3.3 Belanja Lauk Pauk dan Bumbu di Pasar Beringharjo.....	27
Tabel 3.4 Belanja Sayur Mirota di Pasar Beringharjo .....	28
Tabel 3.5 Orderan Buah di Pasar Gamping .....	31
Tabel 3.6 Deskripsi Pekerjaan Divisi Packing .....	38
Tabel 3.7 Kamus Data.....	43

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Perkembangan zaman telah mengubah gaya industri perdagangan makanan segar. Menurut Ketua Umum Asosiasi Pengusaha Ritel Indonesia (APRINDO) Roy N. Mandey (2019), perubahan gaya industri ritel dari ‘*shopper lifestyle*’ menjadi ‘*leisure lifestyle*’ mempengaruhi penurunan transaksi komoditas pangan, baik makanan dan minuman. Konsumen lebih memilih kuliner di luar rumah sebagai gaya hidup masyarakat global.

Penurunan transaksi membuat supermarket tidak dapat menambah persediaan bahan makanan segar untuk dijual padahal bahan makanan segar tersebut memiliki umur simpan atau umur layak konsumsi. Jumlah bahan makanan segar yang disusun pun terbatas sehingga konsumen harus memilih bahan makanan yang masih segar dan layak untuk dikonsumsi.

Selain itu kondisi cuaca, demografi, geografi, dan hari raya juga mempengaruhi distribusi, penjualan, dan ketahanan bahan makanan segar. Pada hari biasa dengan kondisi cuaca dan alam yang baik maka proses bisnis supermarket akan berlangsung normal. Namun apabila kondisi cuaca dan alam yang kurang baik bertepatan dengan hari raya maka proses bisnis supermarket akan terganggu. Hal ini juga terjadi pada supermarket tempat penulis mendapatkan data. Ketika musim penghujan maka penjualan akan menurun dan banyak bahan makanan segar yang di retur atau dimusnahkan. Demikian pula saat hari raya lebaran, meskipun penjualan bahan makanan segar naik dua kali lipat tetap saja ada produk yang diretur atau dimusnahkan karena pembeli pada pagi atau siang hari tidak seperti pada hari biasa. Kondisi seperti ini membuat konsumen sulit untuk mencari bahan makanan yang masih segar dan layak konsumsi, sedangkan pihak supermarket akan menunda menarik bahan makanan segar tersebut untuk diretur atau dimusnahkan.

Kondisi seperti ini yang mendorong penulis untuk membuat tugas akhir berupa pemodelan proses bisnis pengelolaan bahan makanan segar di supermarket. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi saran dan solusi bilamana terjadi

kondisi di luar prediksi manusia dan supermarket hendak mengembangkan bisnisnya dengan mengadakan lemari beku (*freezer*).

### **1.2 Rumusan Masalah**

Masalah yang akan diselesaikan dalam penelitian ini adalah mengklasifikasikan bahan makanan segar menurut umur simpan, jenis, dan suhu simpan, serta mengotomasi proses bisnis dan penjualan bahan makanan segar.

### **1.3 Batasan Masalah**

Berdasarkan rumusan masalah di atas maka, batasan-batasan dalam penelitian ini adalah:

- a. Sumber Data: Mirota Kampus 2 Jl. C. Simanjuntak 70, Yogyakarta
- b. Membuat Pemodelan Proses Bisnis menggunakan *software* Bonitasoft versi 7.9.4
- c. Membuat desain antarmuka interaktif menggunakan *framer.com*
- d. Objek penelitian bahan makanan segar berupa sayur-sayuran, buah-buahan, hasil laut, dan daging segar
- e. Analisis berdasarkan data *purchase order* supermarket

### **1.4 Spesifikasi Proses Bisnis**

- a. Spesifikasi perangkat lunak yang digunakan

- Microsoft Excel

*Software* ini digunakan untuk mengolah data yang diberikan oleh Supermarket berupa data *purchase order*

- Microsoft Word

*Software* ini digunakan untuk mengolah laporan yang dihasilkan dari analisa data mentah dengan formal xls.

- Bonitasoft versi 7.9.4

*Software* ini merupakan aplikasi *Business Process Modeling* (BPM) yang dapat membuat ragam Pemodelan Proses Bisnis berupa rancangan *User Interface*, BPM, *Business Data Model*, dll.

- MySQL Workbench 8.0 CE

*Software* ini digunakan untuk membuat *Enhance Entity Relational Diagram* (EER Diagram).

- Lucidchart

*Online software* yang dapat digunakan untuk membuat *flowchart*, *Unified Modeling Language* (UML), diagram *Use Case*, diagram *Sequence*, dll.

- Framer

*Online software* yang digunakan untuk membuat desain antarmuka interaktif

- b. Spesifikasi perangkat keras yang digunakan

- 1 unit laptop Asus ROG seri GL553V
- Intel CORE i7
- NVIDIA GEFORCE GTX

- c. Proses bisnis yang di desain

Desain antarmuka Pemodelan Proses Bisnis Pengelolaan Bahan Makanan Segar

## 1.5 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan pemodelan proses bisnis untuk pemasokan, penyimpanan, proses penataan, dan penjualan bahan makanan segar di supermarket berupa prosedur penanggalan yang tepat terhadap produk yang dijual, dan prosedur penyimpanan bahan makanan segar yang sesuai sehingga supermarket tidak mengalami kerugian yang terlalu besar apabila kondisi yang tidak menentu terjadi.

## 1.6 Metodologi Penelitian

Dalam melakukan penelitian berikut ini adalah langkah-langkah mengerjakan penelitian:

a. Studi pustaka

Peneliti mengutip beberapa referensi dari peneliti sebelumnya berupa artikel jurnal, skripsi, maupun berupa buku

b. Pengumpulan data

Penelitian dilakukan dengan 2 tahap. Pertama wawancara dengan Kepala Unit Packing, Ibu Utin Krisminarti, dan pengumpulan data pengadaan (*purchase order*). Kedua observasi lapangan di supermarket yang dituju dan gudang penyimpanan yang terletak di Jl. Rajawali 46 Manukan, Condong Catur.

c. Analisis data

Data yang telah diperoleh kemudian dikumpulkan untuk dianalisis sehingga nantinya dapat membantu dalam pembentukan Pemodelan Proses Bisnis.

d. Implementasi dan pengujian Pemodelan Proses Bisnis

e. Penyelesaian laporan / menyimpulkan hasil penelitian

## 1.7 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dibagi menjadi 5 bab. Pada setiap bab memiliki masing-masing sub bab yang berisi mengenai penjelasan untuk mendukung pokok masalah yang akan dibahas. Berikut merupakan penjelasan setiap bab yang akan dibahas dalam penulisan ini. Pada Bab pertama merupakan pendahuluan yang membahas latar belakang masalah, batasan masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, spesifikasi sistem, dan sistematika penulisan. Bab yang berisi mengenai tinjauan pustaka dan landasan teori yang akan digunakan dalam pelaksanaan penelitian merupakan Bab 2 Landasan Teori. Pustaka yang akan digunakan dalam pembuatan Pemodelan Proses Bisnis Pengelolaan Bahan Makanan Segar di Supermarket. Selanjutnya pada Bab 3 berisi tentang analisis dan perancangan Pemodelan Proses Bisnis Pengelolaan Bahan Makanan Segar di Supermarket yang berisi mengenai analisis data yang akan digunakan dan pemodelan proses bisnis yang akan dibangun dengan secara rinci. Pada bab ini

digunakan untuk menggambarkan konsep pembuatan sistem menggunakan *swimlane diagram*.

Kemudian pada bab selanjutnya, akan dibahas mengenai penerapan dan analisis sistem Pemodelan Proses Bisnis Pengelolaan Bahan Makanan Segar di Supermarket. Pada bab 4 ini juga dijelaskan pula gambaran masukan maupun keluaran dari Pemodelan Proses Bisnis Pengelolaan Bahan Makanan Segar di Supermarket. Terakhir, bab yang berisi mengenai kesimpulan dan saran untuk pemodelan proses bisnis yang telah dibuat akan dituangkan Bab 5. Kesimpulan berisikan jawaban dari rumusan masalah yang telah dijelaskan pada bab 1. Saran menjelaskan kekurangan - kekurangan Pemodelan Proses Bisnis Pengelolaan Bahan Makanan Segar di Supermarket sehingga dapat dibuat pengembangan selanjutnya yang mungkin akan diteliti dalam penelitian lainnya.

## **BAB 5**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil desain pemodelan proses bisnis yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa desain proses bisnis aplikasi otomasi memfasilitasi admin, pramuniaga *fresh food*, dan karyawan *packing* buah dan sayur untuk memasukkan dan memantau data secara langsung di area kerja.

#### **5.2 Saran**

Saran yang diberikan untuk pengembangan desain antarmuka kedepannya adalah:

1. Tata letak dan besar kolom disesuaikan dengan ukuran layar *gadget* yang digunakan.
2. Desain antarmuka dapat diimplementasikan menjadi aplikasi yang siap digunakan.
3. Melakukan pengembangan model dan penyesuaian atribut serta *database* sesuai dengan kebutuhan sistem.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ansori, M. (2019, Juni 27). *Penutupan Gerai Ritel Akibat Perilaku Belanja - PERDAGANGAN DOMESTIK*. Retrieved from Harian Ekonomi NERACA: <http://www.neraca.co.id/article/118480/perdagangan-domestik-penutupan-gerai-ritel-akibat-perubahan-perilaku-belanja>
- BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN REPUBLIK INDONESIA. (2011). *PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR HK.03.1.23.11.10569 TAHUN 2011 TENTANG PEDOMAN CARA RITEL PANGAN YANG BAIK*. BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN REPUBLIK INDONESIA. Retrieved from [https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2011/2011-HK.03.1.23.12.11.10569-Cara\\_Ritel\\_Pangan.pdf](https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2011/2011-HK.03.1.23.12.11.10569-Cara_Ritel_Pangan.pdf)
- Bonitasoft. (2019, Oktober 5). *Bonita BPM*. Retrieved from Wikipedia.com: [https://en.wikipedia.org/wiki/Bonita\\_BPM](https://en.wikipedia.org/wiki/Bonita_BPM)
- Boyer, R. R., & McKinney, J. M. (2018). *Food Storage Guidelines For Consumers*. Virginia Cooperative Extension, Virginia Tech, Virginia. Retrieved November 4, 2019, from <https://vttechworks.lib.vt.edu/handle/10919/84264>
- Dumas, M., Rosa, M. L., Mendling, J., & Reijers, H. A. (2018). *Fundamentals of Business Process Management*. Berlin, German: Springer.
- Hutabarat, N. D. (2008). *ANALISIS PERILAKU KONSUMEN SAYURAN SEGAR PADA SUPERMARKET FOODMART DI PLAZA EKALOKASARI BOGOR*. Bogor: Departemen Ilmu-Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. (2012). *Retail*. Retrieved from Kamus Besar Bahasa Indonesia: <https://kbbi.web.id/retail>
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. (2012). *Wawancara*. Retrieved from Kamus Besar Bahasa Indonesia: <https://kbbi.web.id/wawancara>
- Laguna, M., & Marklund, J. (2018). *Business Process Modeling, Simulation and Design*. Boca Raton, Florida: CRC Press.
- Mahardika, B. (2016). *PENGARUH KERAGAMAN PRODUK DAN HARGA PRODUK TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN DI RAMAYANA DEPARTMENT STORE (Survey Pada Pengunjung Ramayana Department store Cimahi)*. Bandung: Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pasundan.

- Steeneken, F., & Ackley, D. (2012). *A Complete Model of the Supermarket Business*. Belanda: BPTrends. Retrieved November 4, 2019, from <https://www.bptrends.com/a-complete-model-of-the-super-market-business/>
- Utomo, T. J. (2009). FUNGSI DAN PERAN BISNIS RITEL DALAM SALURAN PEMASARAN (The Function and the Role of Retail Business in Marketing Line). Retrieved from <http://ejournal.stiepena.ac.id/index.php/fe/article/view/50/47>