

Rancang Bangun Sistem Informasi Produksi Keripik Tempe Menggunakan Metode *Bill of material* Berbasis Web (Studi Kasus pada Keripik Tempe Dariska)

Albertus Bryan Yuliermawan¹ dan Soetam Rizky Wicaksono²

^{1,2} Program Studi Sistem Informasi, Universitas Ma Chung
Jalan Villa Puncak Tidar N-01, Malang, Indonesia, 65151

Korespondensi: Albertus Bryan Yuliermawan (322010001@student.machung.ac.id)

Received: 24 Juli 2024 – *Revised:* 31 Agustus 2024 - *Accepted:* 05 Sept 2024 - *Published:* 10 Sept 2024

Abstrak. Salah satu produsen keripik tempe di kelurahan Lowokwaru kecamatan Lowokwaru Kota Malang, pemiliknya bernama Bapak Darko merupakan pemilik dari usaha keripik tempe. Pak Darko sudah memulai usaha keripik tempe nya dari tahun 2010. Permasalahan yang sangat mendasar pada unit usaha keripik tempe yang ada di Kelurahan Lowokwaru adalah pengirisan tempe dengan peralatan seadanya dalam hal tata kelola usaha tidak adanya pengelolaan manajemen yang mendukung, kondisi ini dapat dilihat belum adanya acuan yang jelas yang bisa dijadikan komitmen dalam mengelola usaha keripik tempe, hasil pengemasan yang tergolong cukup monoton yang terbungkus plastic bening dengan penambahan stiker. Pak Darko dalam membuat kripik tempe mengalami bermacam macam kesulitan, seperti tempe yang susah diolah karena tekstur nya yang terlalu keras, kemudian beberapa bahan baku yang harganya tidak stabil. Hal tersebut yang membuat pak Darko menjadi kesulitan dalam membuat kripik tempe. Kemudian juga keripik tempe yang tidak menentu waktu matang nya dikarenakan jenis tempe yang berbeda juga mempengaruhi waktu penggorengan. Solusi yang ditawarkan untuk menyelesaikan masalah ini adalah dengan membuatkan sebuah sistem informasi produksi berupa web menggunakan metode BOM (*Bill of material*) yang diharapkan dapat memudahkan dalam pembuatan keripik tempe. Dengan adanya sistem informasi produksi berbasis web ini dapat memudahkan juga untuk melihat jumlah stok bahan baku dan mengetahui kualitas dari keripik tempe yang layak untuk diproduksi dan dikonsumsi.

Kata kunci: sistem informasi produksi, keripik tempe, *bill of material*

Citation Format: Yuliermawan, A.B., & Wicaksono, S.R. (2024). Rancang Bangun Sistem Informasi Produksi Keripik Tempe Menggunakan Metode *Bill of material* Berbasis Web: Studi Kasus pada Keripik Tempe Dariska. *Prosiding SENAM 2024: Seminar Nasional Sistem Informasi & Informatika Universitas Ma Chung*, 4, 227-240. Malang: Ma Chung Press.

PENDAHULUAN

Tempe merupakan salah satu masakan khas Indonesia yang sudah dikenal sejak lama. Ada banyak jenis makanan olahan berbahan dasar kedelai di berbagai daerah di Indonesia. Tempe juga dikenal sebagai “makanan rakyat” karena makanan ini telah melekat dan banyak dikonsumsi oleh Masyarakat di Indonesia. Selain diolah sebagai lauk pauk, tempe pun juga dapat diolah sebagai makanan ringan seperti keripik tempe. Keripik tempe

merupakan makanan ringan khas Malang yang sudah populer sejak lama. Keripik tempe merupakan sumber serat, protein nabati. Selain itu keripik tempe juga kaya akan vitamin A, B Kompleks, E, dan zat besi. Zat ini membantu mencegah kanker, osteoporosis, anemia, menenangkan sistem pencernaan, menurunkan kolesterol dan dikonsumsi pada penderita diabetes. Tak heran juga keripik tempe sekarang ini menjadi oleh-oleh khas khususnya pada saat hari lebaran (Asmawati *et al.*, 2019).

Salah satu produsen keripik tempe di kelurahan Lowokwaru kecamatan Lowokwaru Kota Malang, pemiliknya bernama Bapak Darko merupakan pemilik dari usaha keripik tempe. Pak Darko sudah memulai usaha keripik tempe nya dari tahun 2010. Permasalahan yang sangat mendasar pada unit usaha keripik tempe yang ada di Kelurahan Lowokwaru adalah pengirisan tempe dengan peralatan seadanya dalam hal tata kelola usaha tidak adanya pengelolaan manajemen yang mendukung, kondisi ini dapat dilihat belum adanya acuan yang jelas yang bisa dijadikan komitmen dalam mengelola usaha keripik tempe, hasil pengemasan yang tergolong cukup monoton yang terbungkus plastic bening dengan penambahan stiker.

Pak Darko dalam membuat kripik tempe mengalami bermacam macam kesulitan. Seperti, tempe yang susah diolah karena teksturnya yang terlalu keras, kemudian beberapa bahan baku yang harganya tidak stabil. Hal tersebut yang membuat pak Darko menjadi kesulitan dalam membuat kripik tempe. Kemudian juga keripik tempe yang tidak menentu waktu matangnya dikarenakan jenis tempe yang berbeda juga mempengaruhi waktu penggorengan.

Solusi yang ditawarkan untuk menyelesaikan masalah ini adalah dengan membuatkan sebuah sistem informasi produksi berupa web yang diharapkan dapat memudahkan dalam pembuatan keripik tempe. Dengan adanya sistem informasi produksi berbasis web ini dapat memudahkan juga untuk melihat jumlah stok bahan baku dan mengetahui kualitas dari keripik tempe yang layak untuk diproduksi dan dikonsumsi.

MASALAH

Berdasarkan paparan latar belakang yang telah dijelaskan sebelumnya, masalah yang akan menjadi bahasan adalah belum adanya sistem yang mendukung untuk pencatatan bahan baku stok sehingga perancangan sistem informasi produksi ini dapat digunakan untuk mendukung Keripik Tempe Dariska agar menjadi lebih efektif dan efisien.

METODE PELAKSANAAN

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode *three-major phases*. Metode *three-major phases* dalam penelitian ini akan mencakup langkah-langkah analisis, desain, dan implementasi. Pada bagian analisis ini melakukan analisis kebutuhan pada sistem informasi produksi. Selanjutnya melakukan observasi serta melakukan interview pada pihak perusahaan.

Terdapat tiga tahapan dalam metode pengembangan perangkat lunak yaitu:

1. Analisis Kebutuhan

Pada tahapan ini, penelitian dimulai dengan fase analisis kebutuhan. Pada fase ini melibatkan identifikasi kebutuhan dan pengumpulan data yang dapat diperoleh dari studi lapangan dan studi literatur untuk memahami konteks penelitian secara mendalam dan relevan

2. Desain Sistem dan Perangkat Lunak

Pada tahapan ini dilakukan perancangan dan desain yang lengkap mengenai proses bisnis dan data yang diperlukan serta tampilan sistem yang diinginkan

3. Implementasi dan Pengembangan

Pada tahapan ini data dan desain yang telah terkumpul digunakan untuk membangun sistem

LANDASAN TEORI

Rancang

Rancang merupakan sebuah kegiatan yang mana kegiatan ini memiliki sebuah tujuan untuk membuat atau merancang sebuah sistem baru yang mana sistem yang telah dirancang diharapkan dapat memudahkan serta dapat membantu sebuah perusahaan dalam menyelesaikan masalah sehingga masalah tersebut dapat teratasi dan Perusahaan tidak mengalami suatu kerugian (Mluyati, 2019).

Bangun

Bangun merupakan segala bentuk informasi yang mana informasinya dapat diarahkan melalui berbagai macam Lokasi, skala dan juga efek putar dari suatu objek (Mluyati, 2019).

Sistem

Sistem merupakan kumpulan elemen yang dibentuk untuk bisa mencapai suatu tujuan. Sistem sendiri juga merupakan suatu kesatuan dari beberapa bagian yang saling

berhubungan di dalam suatu wilayah serta memiliki berbagai macam item penggerak. Sistem sendiri sangat sering sekali dipakai di dalam dunia pekerjaan saat ini. Mengingat semakin canggihnya jaman dan mulai nya kemajuan teknologi membuat segala bentuk pekerjaan maupun usaha mulai menggunakan sistem. Sistem sendiri juga dikenal sangat memudahkan seseorang dalam melakukan pekerjaan. Segala bentuk pekerjaan yang biasanya dikerjakan dan dilakukan secara manual sekarang dapat dikerjakan atau diselesaikan dengan sangat mudah dengan adanya bantuan sistem. Ada banyak sekali contoh sistem yang telah dipakai dalam dunia pekerjaan saat ini. Contohnya seperti sistem *website*, sistem robotik maupun sistem keamanan yang sudah mulai naik daun pada beberapa tahun terakhir ini. Dengan melihat potensi sistem yang semakin terus berkembang sudah dipastikan sistem akan terus berkembang sampai tahun berikutnya (Asmara, 2019).

Informasi

Informasi adalah sekumpulan dari beberapa pesan ataupun fakta yang telah diproses dan dicari kebenarannya yang akhirnya disampaikan kepada orang lain melalui bermacam cara seperti lisan maupun tertulis. Kata informasi ini sendiri berasal dari Bahasa Perancis yaitu *inforaction* yang artinya adalah garis besar, konsep dan juga ide. Dalam kehidupan sehari hari kita pasti tidak akan bisa lepas dari yang namanya informasi. Dalam dunia sekolah maupun dunia kerja pun juga pasti tidak akan lepas dari yang namanya informasi. Dengan adanya informasi ini membuat kita menjadi tahu bermacam macam pengetahuan apa saja yang telah terjadi di luar sana. Semakin banyak kita menerima atau menangkap informasi, semakin banyak pula pengetahuan yang akan kita dapatkan. Namun, kita juga harus berhati hati dalam menerima informasi karena informasi itu sendiri bisa benar atau salah. Jika kita langsung menerima informasi secara mentah akan membuat kita jadi termakan berita hoax yang sebenarnya berita tersebut belum diketahui kebenarannya. Alangkah pentingnya dalam menerima informasi kita perlu mencari tahu kebenarannya dan tidak termakan dengan informasi yang salah (Asmara, 2019).

Produksi

Produksi merupakan salah satu kegiatan yang dilakukan manusia untuk menghasilkan suatu barang atau jasa yang mana barang atau jasa yang dihasilkan akan digunakan oleh konsumen. Seseorang yang melakukan kegiatan produksi disebut sebagai produsen. Dalam Bahasa teknis produksi merupakan sebuah kegiatan yang mengubah input menjadi output.

Produksi sendiri juga memiliki dua nilai pokok. Nilai pertama yaitu dilihat dari seseorang produsen yang menciptakan sebuah barang atau jasa. Yang kedua adalah menambahkan nilai guna dari suatu barang atau jasa yang telah dihasilkan. Barang yang telah dihasilkan dari proses produksi ada yang bisa digunakan secara langsung dan ada yang tidak bisa digunakan secara langsung. Contoh dari proses produksi yang bisa langsung digunakan adalah pakaian. Saat kita membeli sebuah pakaian secara harafiah pakaian tersebut dapat langsung digunakan meskipun sebenarnya untuk lebih higienis pakaian yang baru diproduksi dan dijual dipasaran harus dicuci terlebih dahulu, namun kita saja untuk langsung menggunakannya. Sedangkan contoh dari produksi yang tidak bisa langsung dipakai adalah makanan khususnya *frozen food*. *Frozen food* yang telah digunakan tidak bisa langsung kita makan karena masih mentah dan bila kita memaksa untuk memakannya bisa saja kita sakit bahkan keracunan karena masih banyaknya mikroba atau bakteri yang menempel pada *frozen food* tersebut sehingga harus melalui tahap penggorengan terlebih dahulu baru dapat kita gunakan atau kita makan (Ali, 2013).

Keripik Tempe

Keripik Tempe adalah irisan tempe tipis yang digoreng menggunakan tepung serta bumbu lainnya. Tekstur dari keripik tempe ini adalah gurih dan renyah. Jika keripik tempe disimpan dalam toples dan suhu normal, rasa dari keripik tempe akan tetap renyah dan gurih hingga waktu selama kurang lebih 1 minggu. Namun jika dibiarkan di suhu terbuka maka akan mempengaruhi rasa dari keripik tempe tersebut (Lailatul Mufidah, 2021).

Website

Website merupakan berbagai kumpulan dari informasi dalam bentuk halaman yang mana untuk dapat melihat informasi tersebut membutuhkan internet untuk dapat mengakses informasi di dalam *website* tersebut. Tujuan dibuatnya *website* adalah untuk memudahkan dalam penyampaian informasi maupun pemasaran produk seperti iklan maupun promosi. Sebelum adanya *website* masih banyak orang yang menyampaikan informasi melalui cara manual seperti menempelkan poster pada tiang Listrik ataupun membuat sebuah spanduk yang dipasang di jalan. Namun, dengan adanya *website* ini menjadi memudahkan kita dalam menyampaikan informasi sehingga tidak perlu lagi menempelkan poster maupun membuat spanduk sehingga dapat menghemat biaya dan juga pengeluaran yang dihasilkan juga lebih sedikit. Selain itu juga, *website* juga bisa digunakan sebagai sarana untuk melakukan transaksi jual beli bisa berupa barang, jasa dan lain sebagainya. Selain sebagai

sarana untuk belanja, *website* sendiri juga dapat digunakan sebagai sarana untuk mempromosikan suatu instansi seperti sekolah, kampus ataupun untuk mencari lowongan pekerjaan (Romadhon *et al.*, 2021).

Metode *Three-Major Phases*

Metode *three major phases* merupakan singkatan tahapan singkat dari metode SDLC dimana hanya terdiri dari tiga tahapan utama pengembangan sistem informasi. Tiga tahapan utama tersebut yaitu tahap analisis, desain dan implementasi. Pada tahapan ini terdapat dua proses yaitu data gathering dan juga *data flow analysis*.

Entity Relationship Diagram (ERD)

Menurut Rusmawan (2019) definisi *Entity Relationship Diagram* (ERD) merupakan suatu diagram yang mana diagram tersebut digunakan untuk merancang suatu basis data, serta akan digunakan untuk memperlihatkan hubungan atau relasi antar beberapa entitas yang terlihat serta atribut yang digunakan. Diagram ini sangat penting dan sangat dibutuhkan dalam membuat sebuah sistem, karena dengan adanya diagram ini kita dapat mengerti apa saja yang dibutuhkan untuk membuat sistem

MySQL

Menurut Rusli *et al.* (2019:5), MySQL merupakan sistem manajemen database yang kerjanya dengan model client-server. MySQL sangat melekat sekali dalam istilah pemrograman karena jika kita tidak melakukan mysql maka kita tidak akan bisa menjalankan atau membuat sebuah sistem. Kegunaan dari mysql ini sendiri adalah sebagai data warehousing atau gudang data yang mana *data warehousing* adalah kumpulan data dari berbagai macam sumber.

Sistem Informasi Produksi

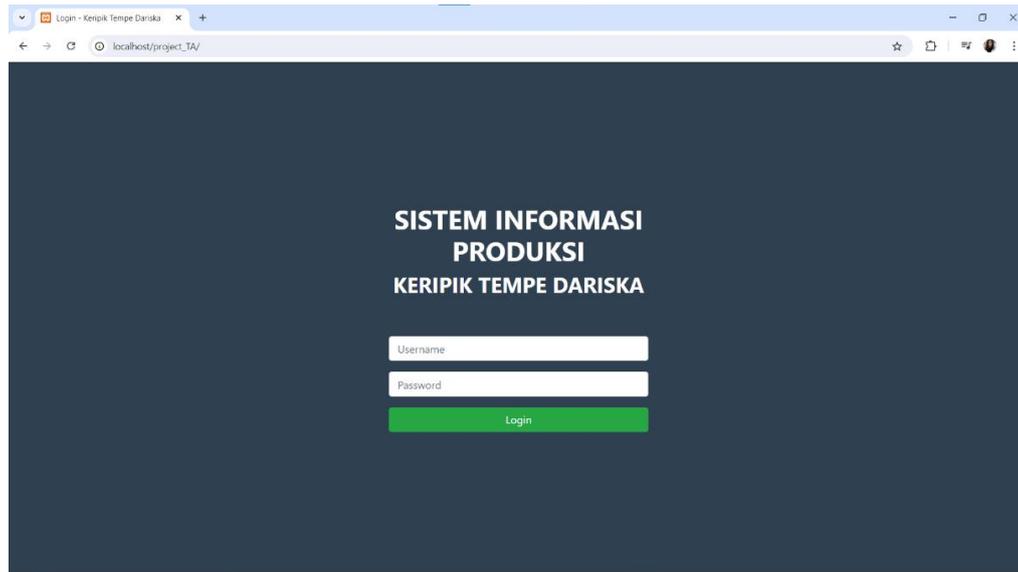
Sistem informasi produksi adalah sebuah sistem informasi manajemen yang berfungsi untuk mendukung segala bentuk proses produksi serta menyediakan berbagai macam informasi mengenai aktivitas dari proses produksi tersebut. Dengan adanya sistem informasi produksi dapat membantu dan mempermudah dalam melakukan perencanaan dan pengendalian proses produksi dengan baik sehingga tidak ada kesalahan yang akan terjadi ketika melakukan proses produksi

Bill of Material

Bill of Material atau yang biasa disingkat dengan istilah BOM adalah beberapa Gambaran atau definisi dari produk yang berupa item, bahan ataupun material yang digunakan untuk

membuat suatu produk ataupun material. BOM sendiri juga merupakan suatu hal yang penting dalam melakukan suatu proses produksi karena jika kita tidak membuat BOM, ditakutkan produk yang akan diproduksi tidak sesuai dengan kebutuhan yang sebenarnya sehingga dapat mengurangi nilai dari produk yang dihasilkan. Biasanya BOM ini sendiri berisi bahan baku dari suatu produk yang akan diproduksi (Sari *et al.*, 2018).

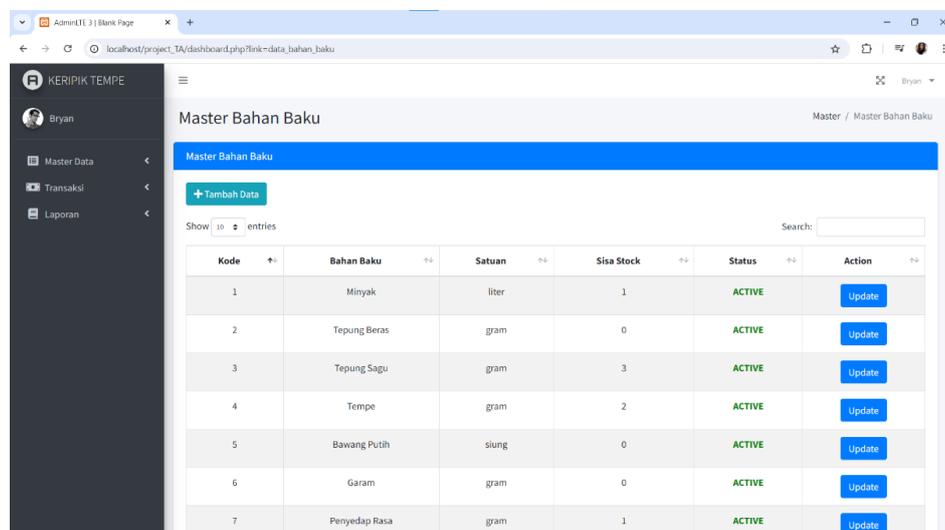
Halaman *Login*



Gambar 1. Halaman *Login*

Pada halaman *login* terdapat *username* dan *password*, saat di *klik Login* maka sistem akan melakukan pengecekan dari *database* dan mendapatkan role dari tabel *user*. Setelah itu sistem akan menampilkan halaman awal.

Halaman *Master Bahan Baku*

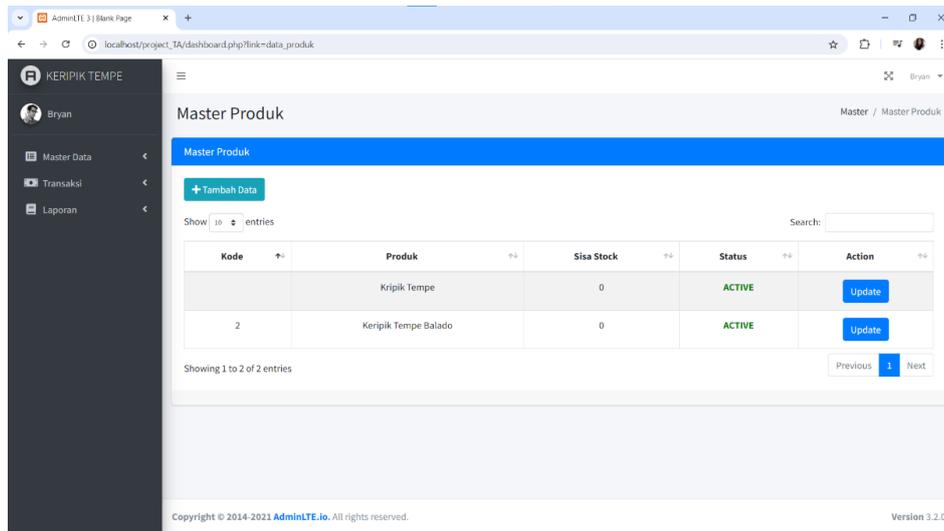


Kode	Bahan Baku	Satuan	Sisa Stock	Status	Action
1	Minyak	liter	1	ACTIVE	Update
2	Tepung Beras	gram	0	ACTIVE	Update
3	Tepung Sagu	gram	3	ACTIVE	Update
4	Tempe	gram	2	ACTIVE	Update
5	Bawang Putih	siung	0	ACTIVE	Update
6	Garam	gram	0	ACTIVE	Update
7	Penyedap Rasa	gram	1	ACTIVE	Update

Gambar 2. Halaman *Master Bahan Baku*

Pada halaman menu bahan baku terdapat informasi mengenai kode, bahan baku, satuan, sisa stok dan *action*. Di sini kita juga bisa melihat berapa sisa stok dari bahan baku dan kita juga melakukan tambah data untuk menambahkan data bahan baku. Selain itu, kita juga bisa melakukan *update* pada data yang telah kita tambahkan.

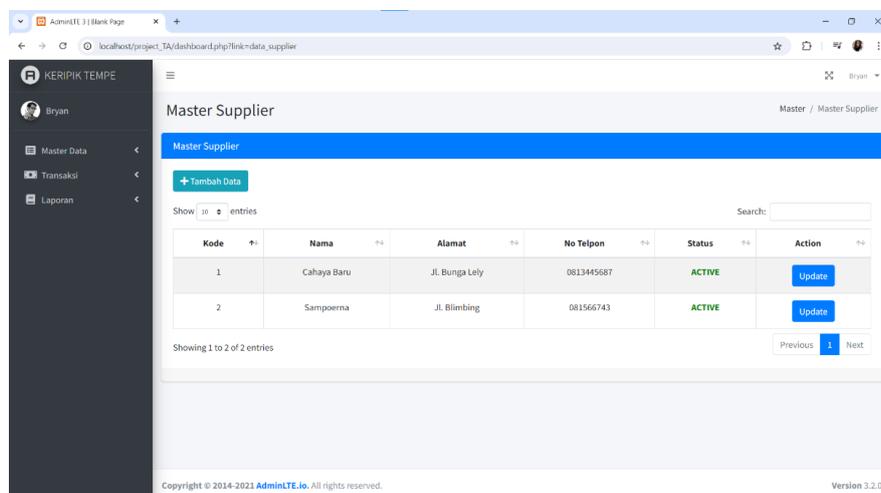
Halaman *Master Produk*



Gambar 3. Halaman *Master Produk*

Pada *master* produk terdapat informasi mengenai kode, produk, sisa stok dan juga *action*. Di sini admin bisa melihat informasi stok dari produk yang telah kita hasilkan. Selain itu, di sini admin dapat melakukan tambah data produk yang ingin ditambahkan. Setelah berhasil melakukan tambah data, di sini admin juga dapat melakukan *update* terhadap data yang telah ditambahkan.

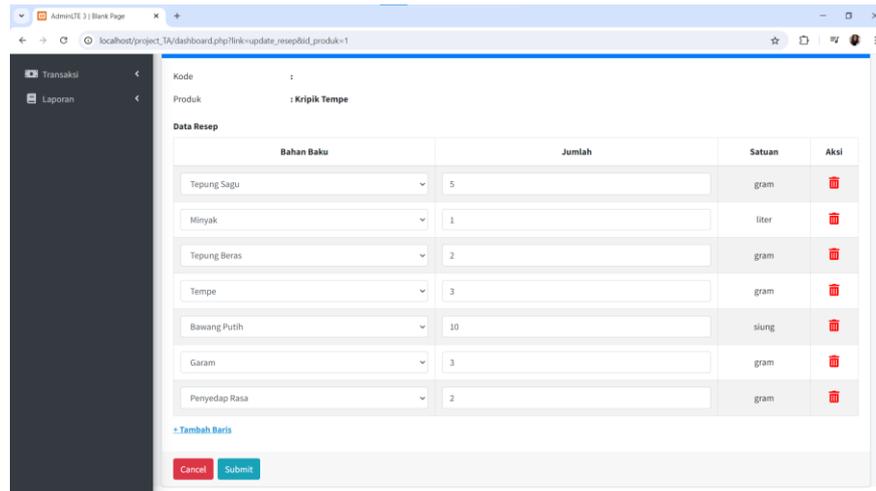
Halaman *Master Supplier*



Gambar 4. Halaman *Master Supplier*

Pada menu *master* supplier terdapat informasi mengenai kode supplier, nama suppliernya, Alamat supplier, no telpon supplier tersebut, status dan terdapat button *action*. *Master* Supplier ini berfungsi untuk melakukan pembelian bahan baku. Di sini admin dapat melakukan tambah data untuk supplier. Setelah melakukan tambah data, admin pun juga dapat melakukan *update* terhadap data yang telah ditambahkan.

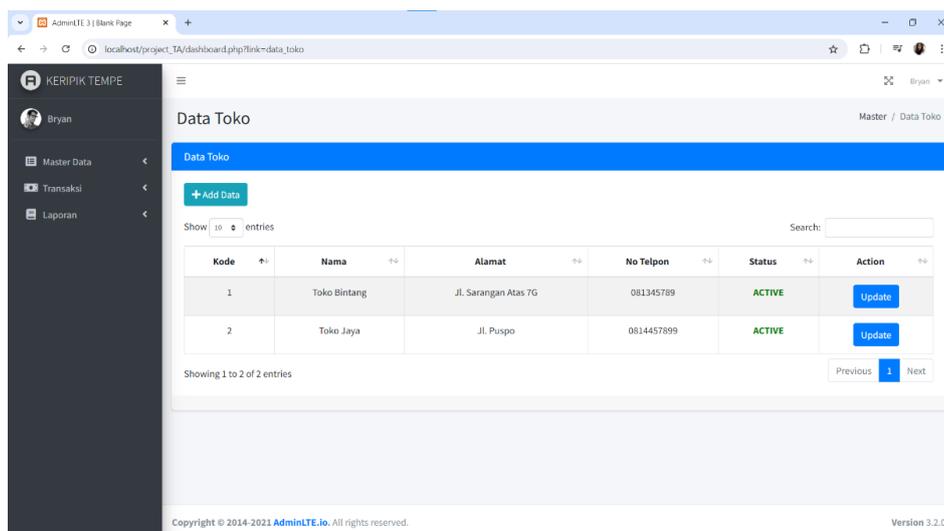
Halaman *Master Resep*



Gambar 5. Halaman *Master Resep*

Pada menu *master* resep terdapat informasi mengenai resep-resep dari suatu produk. Di menu resep ini admin dapat menambahkan resep dari produk yang ingin dihasilkan. Selain itu, admin juga dapat menghapus resep bila ingin dihapus.

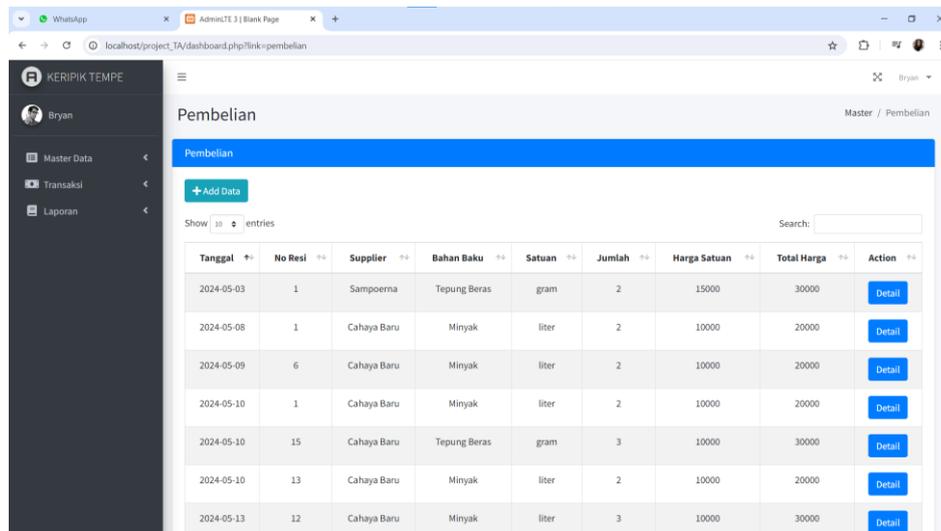
Halaman *Master Toko*



Gambar 6. Halaman *Master Customer*

Pada menu *master customer* terdapat informasi mengenai kode, nama *customer*, Alamat *customer*, no telpon, status dan juga *action*. Di sini admin juga dapat menambahkan *customer* dengan mengklik button tambah data. Selain itu, admin juga dapat melakukan edit untuk data *customer* yang telah ditambahkan.

Halaman Transaksi Pembelian

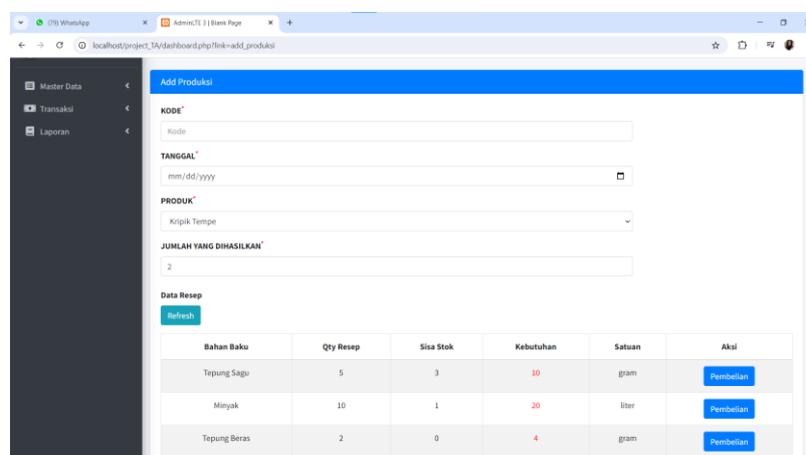


Tanggal	No Resi	Supplier	Bahan Baku	Satuan	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga	Action
2024-05-03	1	Sampoerna	Tepung Beras	gram	2	15000	30000	Detail
2024-05-08	1	Cahaya Baru	Minyak	liter	2	10000	20000	Detail
2024-05-09	6	Cahaya Baru	Minyak	liter	2	10000	20000	Detail
2024-05-10	1	Cahaya Baru	Minyak	liter	2	10000	20000	Detail
2024-05-10	15	Cahaya Baru	Tepung Beras	gram	3	10000	30000	Detail
2024-05-10	13	Cahaya Baru	Minyak	liter	2	10000	20000	Detail
2024-05-13	12	Cahaya Baru	Minyak	liter	3	10000	30000	Detail

Gambar 7. Halaman Transaksi Pembelian

Pada menu transaksi pembelian terdapat informasi mengenai pembelian bahan baku. Informasi tersebut berupa tanggal pembelian, no resi, supplier, bahan baku, satuan, jumlah, harga satuan dan total harga. Setelah admin melakukan pembelian bahan baku tersebut maka akan muncul tombol detail yang mana pada menu detail akan menampilkan detail informasi dari pembelian bahan baku yang telah dilakukan.

Halaman Menu *Bill of material*



Bahan Baku	Qty Resep	Sisa Stok	Kebutuhan	Satuan	Aksi
Tepung Sagu	5	3	10	gram	Pembelian
Minyak	10	1	20	liter	Pembelian
Tepung Beras	2	0	4	gram	Pembelian

Gambar 8. Halaman menu BOM

Pada menu *Bill of material* terdapat informasi mengenai berbagai informasi mengenai proses produksi yang telah dilakukan. Dalam menu *Bill of material* ini terdapat informasi tanggal produksi, kode, produk yang dihasilkan, jumlah yang dihasilkan dan harga dari proses produksi tersebut. Pada saat melakukan proses produksi akan menampilkan resep dari produk yang akan diproduksi. Ketika bahan baku yang dibutuhkan kurang mencukupi maka akan muncul button pembelian bahan baku.

Halaman Menu Transaksi Penjualan

Tanggal	Kode	Toko	Produk	Qty dikirim	Total Harga
2024-06-12	3	Toko Bintang	Kripik Tempe	1	80000
2024-07-29	kgwekq	Toko Bintang	Kripik Tempe	2	2390000
2024-08-02	3	Toko Bintang	Kripik Tempe	1	138000

Gambar 9. Halaman Menu Penjualan

Pada menu kirim toko ini berfungsi untuk mengurangi stok dari produk keripik tempe yang telah diproduksi. Pada menu kirim toko ini terdapat informasi mengenai tanggal, kode, toko, produk, jumlah yang dikirim dan juga total harga.

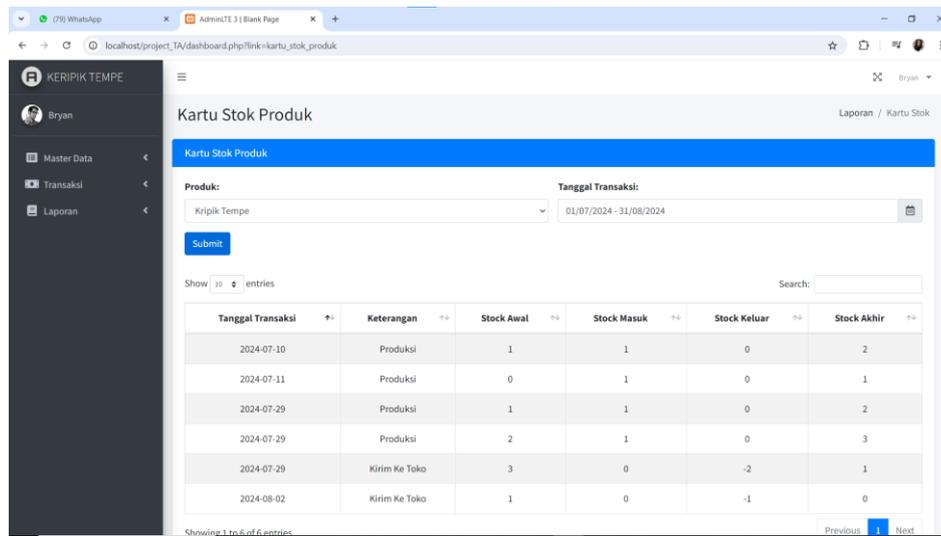
Halaman Laporan Kartu *Stock* Bahan Baku

Tanggal Transaksi	Keterangan	Stock Awal	Stock Masuk	Stock Keluar	Stock Akhir
2024-06-05	Pembelian	0	2	0	2
2024-07-10	Produksi	2	0	-1	1
2024-07-11	Produksi	21	0	-10	11
2024-07-29	Produksi	11	0	-10	1
2024-07-29	Produksi	1	0	-1	0

Gambar 10. Menu Laporan Kartu *Stock* Bahan Baku

Pada menu laporan kartu *stock* bahan baku menampilkan informasi mengenai laporan dari stok bahan baku. Terdapat informasi tanggal transaksi, keterangan, *stock* awal, *stock* masuk, *stock* keluar dan *stock* akhir. Di sini admin dapat mencari bahan baku apa yang ingin ditampilkan pada laporan kartu *stock* serta rentangan tanggal nya.

Laporan Kartu Stok Produk

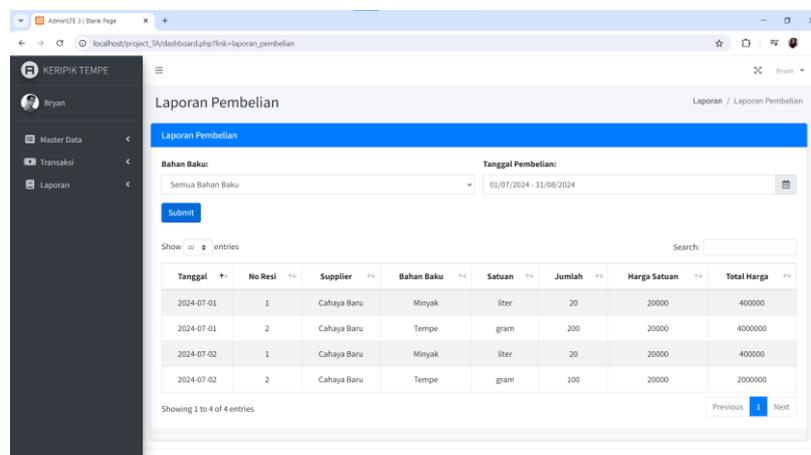


Tanggal Transaksi	Keterangan	Stock Awal	Stock Masuk	Stock Keluar	Stock Akhir
2024-07-10	Produksi	1	1	0	2
2024-07-11	Produksi	0	1	0	1
2024-07-29	Produksi	1	1	0	2
2024-07-29	Produksi	2	1	0	3
2024-07-29	Kirim Ke Toko	3	0	-2	1
2024-08-02	Kirim Ke Toko	1	0	-1	0

Gambar 11. Halaman Menu Kartu Stok Produk

Pada menu laporan kartu stok produk berfungsi untuk mengetahui laporan sisa stok dari produk keripik tempe. Dalam menu ini terdapat informasi seperti tanggal transaksi, keterangan, *stock* awal, *stock* masuk, *stock* keluar dan juga *stock* akhir. Dalam menu ini admin juga dapat mencari produk apa yang akan ditampilkan laporan stok nya beserta rentangan tanggalnya.

Laporan Pembelian Bahan Baku

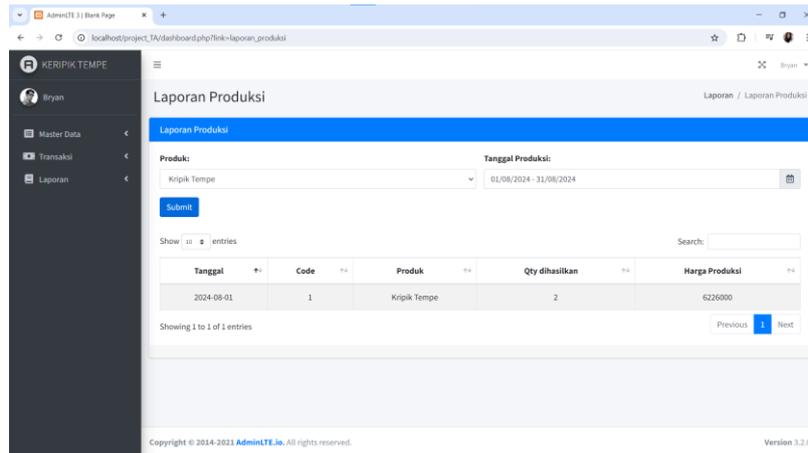


Tanggal	No Resi	Supplier	Bahan Baku	Satuan	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
2024-07-01	1	Cahaya Baru	Minyak	liter	20	20000	400000
2024-07-01	2	Cahaya Baru	Tempe	gram	200	20000	4000000
2024-07-02	1	Cahaya Baru	Minyak	liter	20	20000	400000
2024-07-02	2	Cahaya Baru	Tempe	gram	100	20000	2000000

Gambar 12. Halaman Menu Pembelian Bahan Baku

Pada menu laporan pembelian bahan baku di sini dapat melihat informasi mengenai pembelian bahan baku yang telah dilakukan. Informasi yang ditampilkan seperti tanggal, no resi, supplier, bahan baku, satuan, jumlah, harga satuan dan juga total harga. Selain itu, pada menu laporan pembelian bahan baku kita bisa memfilter laporan pembelian bahan baku apa yang hendak ditampilkan dan juga tanggal pembeliannya.

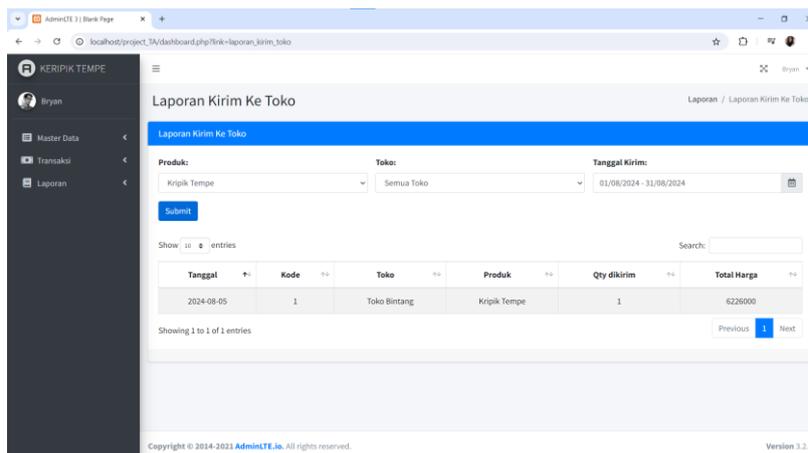
Laporan Produksi



Gambar 13. Halaman Menu Laporan Produksi

Pada menu gambar 13 ditampilkan informasi mengenai laporan produksi keripik tempe. Adapun informasi yang ditampilkan adalah informasi mengenai tanggal, kode, produk, jumlah yang dihasilkan dan juga harga produksi.

Laporan Kirim Toko



Gambar 14. Halaman Laporan Penjualan

Pada menu gambar 14 ditampilkan laporan pengiriman produk kepada *customer*. Terdapat informasi seperti tanggal, kode, nama *customer*, produk, jumlah yang dikirim dan

juga total harga. Selain itu, di sini admin juga dapat melakukan filter terhadap produk apa yang akan ditampilkan, nama *customer* nya dan juga tanggal pengirimannya.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan didapatkan bahwa sistem informasi produksi Keripik Tempe Dariska sangat membantu dalam melakukan proses pencatatan bahan baku serta pencatatan kartu stok berdasarkan masalah yang telah dituliskan dalam identifikasi masalah. Menu tersebut adalah pembelian bahan baku, proses produksi, laporan kartu stok dan laporan pembelian bahan baku

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, M. (2013). Prinsip dasar produksi dalam ekonomi Islam. *Prinsip Dasar Produksi Dalam Ekonomi Islam*, 7(1), 19–35.
- Asmara, J. (2019). Rancang bangun sistem informasi desa berbasis website (Studi kasus desa Netpala). *Jurnal Pendidikan Teknologi Informasi (JUKANTI)*, 2(1), 1–7.
- Asmawati, E., Absari, D. T., Herlambang, A., & Haryono, Y. (2017). Analisis dan perancangan sistem informasi produksi pada UMKM Kerupuk Sidoarjo. *Teknika*, 6(1), 1–6. <https://doi.org/10.34148/teknika.v6i1.64>
- Lailatul Mufidah, K. T. (2021). No 主観的健康感を中心とした在宅高齢者における健康関連指標に関する共分散構造分析Title. *Unknown Journal Name*, 7(3), 6.
- Mluyati, S. S. (2019). Rancang bangun sistem informasi penyewaan wedding organizer berbasis web dengan PHP dan MySQL pada Kiki Rias. *Jurnal Teknik*, 7(2), 29–35. <https://doi.org/10.31000/jt.v7i2.1355>
- Romadhon, M. H., Yudhistira, Y., & Mukrodin, M. (2021). Sistem informasi rental mobil berbasis Android dan website menggunakan framework CodeIgniter 3 (Studi kasus: CV Kopja Mandiri). *Jurnal Sistem Informasi Dan Teknologi Peradaban (JSITP)*, 2(1), 30–36.
- William, W., Hanes, H., Joosten, J., & Prima, A. (2015). Pengembangan sistem informasi produksi pada Nikko Bakery. *Jurnal SIFO Mikroskil*, 16(2), 165–174. <https://doi.org/10.55601/jsm.v16i2.245>



© 2024 by authors. Content on this article is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International license. (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).