

KOMPONEN DAN PENGARUH TEKNOLOGI INFORMASI PADA BISNIS MAKANAN BERBASIS ONLINE DI ERA MODERN

Umi Nur Habibah *¹
Muhammad Irwan Padli Nasution²

^{1,2} Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

*e-mail: uminrhbb10@gmail.com¹, irwannst@uinsu.ac.id²

Abstrak

Konsumen membutuhkan pemanfaatan teknologi informasi merupakan suatu hal yang mendasar dan sangat diperlukan terutama di era modern saat ini. Pemanfaatan teknologi pada bisnis makanan antara lain dengan membuat sistem informasi berbasis online untuk memesan menu makanan kemudian diantar ke alamat pelanggan. Komponennya dengan pemberian informasi mengenai menu-menu yang tersedia agar pemesanan menu menjadi lebih mudah, mempermudah dan mendukung keinginan pelanggan, pembayaran lebih efisien, dan mempermudah karyawan dalam melihat data penjualan. Selain itu, keberadaan bisnis makanan juga mendorong tumbuhnya perekonomian di Indonesia. Dengan adanya pesaing, maka diperlukan taktik dalam membuat ide – ide baru dari waktu ke waktu sehingga mempertahankan konsumen dikarenakan kepuasan konsumen selalu menjadi prioritas utama dan juga menjadi faktor penting dalam keberhasilan suatu bisnis.

Kata Kunci: Teknologi Informasi, Bisnis Makanan, Kepuasan Konsumen

Abstract

Consumers need the use of information technology is fundamental and indispensable, especially in today's modern era. The use of technology in the food business includes creating an online-based information system to order food menus and then delivered to customer addresses. The component is by providing information about the available menus so that ordering menus becomes easier, simplifies and supports customer desires, more efficient payments, and make it easier for employees to view sales data. In addition, the existence of the food business also encourages economic growth in Indonesia. With competitors, tactics are needed in making new ideas from time to time so as to retain consumers because consumer satisfaction is always a top priority and also an important factor in the success of a business.

Keywords: Information Technology, Food Business, Customer Satisfaction

PENDAHULUAN

Komponen dan pengaruh teknologi informasi dan komunikasi terhadap bisnis sangatlah penting. Sebab, arus perubahan atau transformasi global saat ini didorong oleh teknologi informasi dan komunikasi. Faktanya, trend tersebut telah membawa perekonomian dunia memasuki gelombang ke-4 yaitu gelombang ekonomi kreatif.

Setiap bisnis mempunyai nilai informasi sendiri. Informasi berupa data yang dikumpulkan dan kemudian dimodifikasi secara sistematis dengan beberapa tahapan untuk membuat informasi menjadi berharga. Membuat keputusan dalam investasi pada suatu bisnis dengan berbentuk sistem informasi ditentukan pada nilai yang diberikan terhadap sistem informasi tersebut kepada bisnisnya. Misal, sejauh mana sistem akan mengambil keputusan dengan bijak, mengontrol efisiensi proses bisnis, serta memberikan dampak yang lebih baik terhadap hasil bisnis.

Di era modernisasi seperti sekarang ini, masyarakat mendambakan gaya hidup yang nyaman dan mudah, termasuk membeli makanan yang kebutuhannya dapat dilakukan dimanapun dan kapanpun, yang dapat dicapai dengan menciptakan sistem belanja serta mendukung proses penjualan yang lebih baik.

Perubahan metode dan bentuk berdagang telah memodifikasi, menggantikan dan menaklukkan metode perdagangan nasional tanpa memandang jarak atau waktu. Kegiatan yang dilakukan tidak lagi diwakilkan oleh tenaga kerja manusia di saat kita menyaksikan integrasi total antara teknologi dan komunikasi. Banyaknya aplikasi bisnis merupakan pengaruh teknologi

informasi yang telah banyak digunakan oleh masyarakat dari berbagai belahan dunia. Misalnya: Ketika seseorang merasakan kelaparan dan ingin praktis, ia dapat memesan makanan melalui aplikasi seperti Gofood, Grabfood, dan sebagainya tanpa harus keluar untuk mencarinya. Selain itu, pedagang memperoleh penghasilan dengan adanya pembelian konsumen atas penjualan mereka.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif, dengan metode ini biasanya data diperoleh melalui Studi Kepustakaan (Studi Literatur). Studi literatur dilakukan dengan tujuan mengumpulkan berbagai data melalui baik referensi jurnal maupun studi kasus mengenai teknologi informasi, pemesanan makanan online, dan kepuasan konsumen.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pesatnya perkembangan teknologi informasi dan komunikasi (TIK) memiliki dampak terhadap setiap aspek kehidupan. Kemampuan web atau internet memungkinkan seseorang melakukan bisnis dengan mengirimkan jenis data seperti teks, grafik, gambar, animasi, video, dan suara yang dapat digunakan untuk mempromosikan bisnisnya.

Ide - ide baru dan munculnya internet menjadi bukti kemajuan teknologi Indonesia berkembang pesat akibat globalisasi yang tiada henti. Internet terus berperan besar dalam mengubah kehidupan masyarakat di Indonesia hingga saat ini. Seperti munculnya bisnis makanan via online, bisnis kecantikan, dan lain sebagainya.

Sedangkan, makanan merupakan kebutuhan pokok bagi seluruh manusia dan mempunyai potensi bisnis berkelanjutan yang sangat besar. Modal untuk memulai usaha makanan sangat terjangkau dan tingkat pengembalian investasi yang relatif cepat. Perusahaan jasa makanan biasanya melayani konsumen secara langsung dan relatif memenuhi pesanan untuk acara besar.

Bisnis makanan menjadikan makanan sebagai produk utama yang dijual untuk mendapatkan keuntungan. Saat menyusun rencana bisnis di bidang makanan, sebagian besar orang fokus pada pencarian lokasi strategis, proses produksi, dan cara pemasaran. Namun ada beberapa hal yang juga memerlukan perhatian lebih seperti hal dibawah ini:

1. Rasa

Faktor rasa antara lain merupakan kunci sukses dalam bisnis makanan. Bisnis makanan yang memiliki cita rasa unik dan berbeda tentunya mengundang konsumen untuk terus mengkonsumsinya. Cita rasa makanan yang digemari sebagian besar masyarakat memberikan peluang besar untuk sukses dalam bisnis kuliner.

2. Gaya Hidup

Gaya hidup Gen Z dan tren penggunaan media sosial online merupakan hal yang fundamental bagi perkembangan bisnis makanan. Bisnis makanan tidak hanya sekedar makanan yang disajikan, namun juga kesesuaian dan cita rasa produknya, menjadikan gaya hidup sebagai daya tarik tersendiri bagi para pecinta makanan.

3. Daya Beli

Daya beli yang dilakukan masyarakat termasuk faktor utama berkembang dan suksesnya suatu bisnis makanan. Observasi harus dilakukan untuk menentukan produk apa yang sesuai dengan daya beli masyarakat.

4. Perencanaan Produksi

Perencanaan produksi dimulai dengan analisis input yang terdiri dari bahan baku, lokasi, peralatan, metode, dan pasar. Kemudian, proses pembuatannya dilakukan dengan benar dan

mematuhi peraturan kesehatan sehingga menghasilkan produk yang terjamin kualitasnya dengan memiliki kemasan yang menarik dan harga yang terjangkau.

5. Rencana Pemasaran

Analisis pasar dilakukan untuk mengetahui persaingan pasar untuk menciptakan perkiraan penjualan yang tepat dan disesuaikan dengan preferensi pelanggan.

Di era modern ini, adapun layanan pesan-antar makanan online telah menjadi bagian dari lifestyle (gaya hidup) di daerah perkotaan, menawarkan kemudahan dan efisiensi bagi konsumen yang mencari beragam pilihan makanan dari kenyamanan rumah atau tempat kerja mereka. Layanan ini telah merevolusi industri makanan dengan memanfaatkan teknologi untuk menghubungkan restoran dan konsumen melalui platform digital dan aplikasi seluler. Maraknya layanan pesan-antar makanan online mengubah cara orang menikmati makanan dan menciptakan peluang baru bagi restoran dan konsumen.

Salah satu keunggulan utama pesan-antar makanan online adalah kemudahannya. Konsumen dapat mencari dan memesan berbagai restoran, menu, dan masakan hanya dengan beberapa ketukan di smartphone mereka. Hal ini menghilangkan kebutuhan untuk pergi ke restoran secara fisik atau menghabiskan waktu memasak, menjadikannya solusi hemat waktu bagi individu dan keluarga yang sibuk.

Platform ini sering digunakan dalam menyediakan pelacakan pesanan secara real-time dan memastikan konsumen mendapat informasi tentang status pengiriman mereka. Bagi restoran, layanan pesan-antar makanan online merupakan sumber pendapatan tambahan dan cara untuk menjangkau lebih banyak pelanggan. Warung makan kecil dan bisnis lokal yang tidak memiliki sumber daya untuk mengembangkan sistem pengiriman mereka sendiri kini dapat memanfaatkan ekosistem digital untuk menawarkan produk mereka ke basis pelanggan yang lebih besar.

Selain itu ketika menggunakan sistem informasi pada restoran junk food, maka harus memahami 4 aplikasi sistem informasi tingkat manajemen perusahaan yang telah menjadi dasar bagi penerapan sistem pengendalian manajemen, seperti sebagai berikut:

1. *Transaction Processing Sistem (TPS)*

TPS merupakan sistem informasi yang dirancang secara konsisten dalam proses sejumlah besar data transaksi (*database*) yang diperlukan untuk transaksi bisnis sehari-hari dalam operasional perusahaan. Sistem pemrosesan transaksi termasuk bagian penting dari sistem pendukung operasional dan tugasnya adalah memproses serta mencatat laporan data dalam transaksi bisnis dengan menggunakan dua prinsip dasar, yaitu: pemrosesan batch dan pemrosesan real-time (pemrosesan online). Restoran Junk Food memiliki jaringan alat seperti komputer yang telah terintegrasi langsung dengan pelanggan dalam memberikan informasi pemesanan saat melakukan transaksi. Sistem pemrosesan transaksi yang telah digunakan pada restoran junk food adalah sistem Point-of-Sale (POS), Dimana kemampuan perangkat lunak dan perangkat keras yang andal sangat penting untuk kelanjutan pengoperasian dalam sistem ini.

TPS adalah sistem yang telah menggunakan POS elektronik dalam menyimpan dan juga mengirimkan data catatan penjualan ke seluruh jaringan yang terhubung langsung ke komputer pusat serta dapat diproses dalam keperluan cepat. Pada dasarnya, sistem operasi restoran junk food terdiri dari alur kerja yang diubah menjadi proses otomatis secara default. Pesanan pelanggan diterima oleh sistem tempat penjualan atau pemesanan dan dikumpulkan oleh sistem pengumpul data agregat untuk beberapa sistem yang sudah melakukan pemesanan. Pesanan pelanggan selanjutnya diproses langsung di dapur sesuai dengan struktur transaksi melalui perintah kerja. Seluruh data transaksi disimpan pada file server, namun routing driver diperlukan untuk memantau kegiatan operasional dan juga dipantau langsung oleh kantor pusat melalui jaringan.

2. *Process Control Sistem (PCS)*

PCS merupakan sistem pengendalian proses manajemen yang mencakup statistik serta teknik pembuatan mekanisme dalam mengendalikan proses tertentu dan menangani manajemen perusahaan.

3. *Decision Support Sistem (DSS)*

DSS merupakan sistem pendukung keputusan, dimana aplikasi yang bertanggung jawab atas kelangsungan pengelolaan suatu perusahaan, sistem yang bertanggung jawab membuat deskripsi pekerjaan, perhitungan penggajian, dan penerapan sistem penggajian yang terintegrasi. Sistem pendukung keputusan (DSS) perusahaan dirancang khusus untuk mengelola dalam mengambil keputusan jangka pendek, sasaran keuntungan, sasaran penjualan, tren pasar sesuai dengan pasaran produk dan inovasi produk.

DSS juga dapat diartikan sebagai sistem dalam menyediakan dukungan alat komputer langsung terhadap manajer perusahaan untuk mengambil keputusan dalam sebuah proses. Manajer produksi menggunakan DSS dalam menentukan jumlah produk yang nantinya akan diproduksi pada suatu perusahaan manufaktur berdasarkan perkiraan penjualan terkait pemasaran yang dilakukan, ketersediaan bahan baku, dan lokasi yang dibutuhkan untuk menghasilkan produk.

4. *Expert Support Sistem (ESS)*

ESS merupakan sistem yang berada di puncak piramida perusahaan dan menjalankan tugas seperti personel khusus atau terspesialisasi yang membuat keputusan dengan jangka panjang, jenis produk yang kegiatan bisnisnya sering dipasarkan, serta jenis area bisnis yang mereka lakukan.

KESIMPULAN

Dalam industri makanan, faktor-faktor seperti rasa unik, gaya hidup pelanggan, daya beli masyarakat, perencanaan produksi, dan rencana pemasaran menjadi kunci keberhasilan suatu bisnis. Di era modern, layanan pesan-antar makanan online telah mengubah cara orang menikmati makanan, memberikan kemudahan, dan menciptakan peluang baru bagi restoran dan konsumen.

Keunggulan utama layanan pesan-antar makanan online adalah kemudahan dan efisiensinya, memungkinkan konsumen untuk memesan makanan dari berbagai restoran dengan mudah. Platform ini juga menyediakan pelacakan pesanan real-time, memberikan informasi tentang status pengiriman kepada konsumen dan membuka peluang pendapatan tambahan bagi restoran.

Penerapan sistem informasi di restoran junk food mencakup *Transaction Processing System (TPS)* untuk pengelolaan transaksi penjualan, *Process Control System (PCS)* untuk mengendalikan proses produksi, *Decision Support System (DSS)* untuk mendukung pengambilan keputusan, dan *Expert Support System (ESS)* untuk keputusan jangka panjang dan strategis.

Secara keseluruhan, bisnis makanan memiliki potensi besar dengan modal terjangkau dan tingkat pengembalian investasi cepat. Faktor-faktor seperti inovasi dalam rasa, penyesuaian dengan gaya hidup pelanggan, pemahaman terhadap daya beli masyarakat, perencanaan produksi yang efisien, dan pemasaran yang baik dapat membantu bisnis makanan mencapai kesuksesan dalam lingkungan yang semakin kompetitif.

DAFTAR PUSTAKA

Anggraeni, Novia., dkk, (2023), "*Pengantar Bisnis Kuliner*", CV. Tohar Media, Makassar, h.92-94

- Grace, Titus Gustiagung., Widya Arta, (2022), *"Penerapan Sistem Informasi Manajemen Terhadap Bisnis Makanan Cepat Saji McDonalds"*, Surabaya, h. 5
- Khristianto, Wheny., dkk, (2015), *"Sistem Informasi (Pendekatan Sosioteknik)"*, UPT Penerbit UNEJ, Jember, h. 8.
- Larasati, Devira., Hwihanus, (2023), *"Upaya Pengembangan dan Peran Sistem Informasi Manajemen Dalam E-commerce Shopee"*, vol. 1 No 1, Surabaya, h. 2.
- Nur, Suryadi., Juliana Sartika Djafar, (2023), *"Dampak Penggunaan Aplikasi Berbasis Online Food Delivery Atas Tingkat Pendapatan Usaha Kuliner di Kota Makassar"*, CV. Tohar Media, Makassar, h. 11-12
- Rejeki, Sri., dkk, (2021), *"Sistem Informasi Pemesanan Menu Makanan Berbasis Web"*, Jakarta, h. 191.
- Sesunan, Mira Febriana., Annisa Dita Rianti, (2021), *"Sistem Informasi Penjualan dan Pesanan Catering Pada Gunarti Kitchen Berbasis Web"*, vol. 3 No 1, Jakarta, h. 2.