

Aplikasi Rusa (Rumah Sayur) untuk Usaha Katering Kelas Menengah

Danny Armando Wkongko¹, Tantri Yanuar R. Syah², Edi Hamd³, Endang Ruswanti⁴

^{1,2,3,4} Management Study Program, Faculty of Economics and Business, Universtas Esa Unggul, Jakarta, Indonesia

e-mail: dannys21976@gmail.com

Abstrak

PT Rusa Persada merupakan perusahaan startup bergerak di bidang distribusi bahan makanan khusus bagi pelaku usaha katering kelas menengah, dengan komitmen bahwa perusahaan mampu menyediakan bahan baku makanan yang berkualitas, segar, tepat waktu dan dengan harga yang kompetitif dibandingkan kompetitor lainnya melalui platform digital Rumah Sayur (RUSA). Hal ini menjawab masalah upaya yang lebih untuk mendapatkan bahan makanan karena terkait lokasi yang jauh dari tempat usahanya, ketersediaan bahan makanan, distribusi bahan makanan dari pasar, tenaga pembelian bahan makanan, ketersediaan waktu, serta biaya transportasi yang dibutuhkan. Metode yang digunakan adalah metode kualitatif yang dikuantitatifkan. Proses penelitian kualitatif melibatkan serangkaian langkah yang sistematis untuk mengumpulkan, menganalisis, dan menginterpretasi data kualitatif yang bertujuan untuk memahami dan menjelaskan fenomena dalam konteks alamiahnya. Kesimpulan peneliti adalah bahwa terdapat beberapa hal berkaitan dengan proses sampai dengan hasil dari penelitian yang telah dilakukan, yaitu mitigasi permasalahan sampai dengan solusi terhadap masalah yang diperoleh dari survey sehingga platform prototipe yang menghasilkan sebuah Aplikasi sederhana yang dapat membantu wiraswasta yang bergerak di sektor usaha kuliner atau katering kelas menengah dalam rangka mengelola rantai pasokan bahan makanan dengan bantuan teknologi informasi.

Kata kunci: *Bahan Makanan, Usaha Katering Kelas Menengah, Metode Penelitian dan Aplikasi RUSA*

Abstract

PT Rusa Persada is a start-up company engaged in the distribution of food ingredients for middle class catering businesses, with a commitment that the company is able to provide quality food raw materials, fresh, on time and at competitive prices compared to competition through other digital platforms Rumah Sayur (RUSA). This is a matter of responding to further efforts to obtain food ingredients because it is related to the location far from the place

of business, availability of food ingredients, distribution of food ingredients from the market, energy to purchase foodstuffs, the availability, and transportation costs required. The method used is a quantitative qualitative method. The qualitative research process includes a series of systematic steps to collect, analyze and interpret qualitative data aimed at understanding and explaining phenomena in their natural context. The researcher's conclusion is that there are several things related to the process to the results of the research that has been carried out, namely problem mitigation to solutions to problems obtained from the survey so that the prototype platform produces a simple application that can help entrepreneurs operating in the culinary business sector. or middle class catering in order to manage the food supply chain with the help of information technology

Keywords: *Groceries, Middle-Class Catering Business, Research Methods and Applications of RUSA*

PENDAHULUAN

Penduduk di berbagai belahan dunia saat ini memiliki kecenderungan untuk tinggal di kota besar. Data dari Badan Pusat Statistik (BPS) menunjukkan bahwa jumlah penduduk se Jakarta, Bogor Depok, Tangerang dan Bekasi (Jabodetabek) periode tahun 2019 – 2021 berdasarkan jenis kelamin sejumlah 24.531.760 jiwa yang terdiri dari jumlah 12.454.603 jenis kelamin laki-laki dan 12.077.157 jenis kelamin perempuan.

Data BPS Provinsi Daerah Khusus Bukota (DKI) Jakarta kurun waktu periode tahun 2020-2021 terjadi kenaikan dan penurunan pada pengeluaran per kapita untuk kelompok barang makanan yang disebabkan oleh kondisi pandemi Covid-19. Detail jenis pengeluaran rata-rata perkapita berdasarkan kelompok barang yaitu makanan menunjukkan bahwa rata-rata pengeluaran per kapita perbulan untuk kelompok makanan di dominasi oleh Propinsi DKI Jakarta sebesar Rp.1.009.307,67/perkapita/perbulan diikuti daerah lain yaitu mulai Kota Depok, Kabupaten Bekasi dan terakhir adalah Kabupaten Bogor. Kabupaten Bogor dengan jumlah penduduk periode tahun 2019 – 2021 adalah 5.427.068 jiwa namun tingkat pengeluaran sangat rendah.

Untuk perkantoran pemerintahan baik pusat maupun daerah acara rapat besar yang melibatkan stakeholder lain juga menjadi pertimbangan akan kebutuhan catering yang sesuai dengan kebutuhan dan musm penganggaran yaitu sekitar bulan Agustus sampai dengan Desember yang merupakan aktivitas padat dalam merealisasikan anggaran. Jumlah instansi pemerintah baik di pusat maupun se Jabodetabek disajikan pada lampiran 3 dengan rincian jumlah total kantor pemerintah dan perusahaan swasta sampai dengan tahun 2022 sejumlah 358 unit dan kantor swasta 7.950 unit.

Di Indonesia kecenderungan kebutuhan makanan juga akan meningkat sesuai dengan musm secara sosial yang merupakan budaya Indonesia salah satunya adalah musm pernikahan dan musm hajatan sunatan yang sesuai dengan musm bulannya. Data Badan Pusat Statistik periode tahun 2020 sampai dengan 2022 menunjukkan bahwa data pernikahan banyak didominasi untuk wilayah DKI Jakarta. Biasanya untuk acara pesta pernikahan tentu akan kerjasama dengan vendor ataupun catering yang membuat permintaan akan kebutuhan bahan baku makanan meningkat. Begitu juga untuk acara

khtanan atau sunatan. Dari data tersebut, dapat dilihat data anak laki-laki berusia 5–14 tahun juga didominasi untuk wilayah DKI Jakarta. Paling tidak, sekitar 40% dari jumlah data tersebut akan membuat acara pernikahan dan khtanan yang tentunya juga akan kerjasama dengan vendor ataupun catering.

Maka dari itu, menjadi sangat penting untuk memikirkan bagaimana kebutuhan bahan makanan dapat terpenuhi. Warga kota merupakan konsumen pangan terbesar, namun tidak ada lahan yang cukup untuk bertanam padi, sayur, dan lain-lain dimana kebutuhan pangan sendiri harus selalu terpenuhi setiap harinya. Dengan perkembangan ekonomi dan bisnis saat ini, kebutuhan pangan untuk wilayah Jakarta telah dipenuhi dari daerah-daerah sekitarnya. Dimana saat ini, untuk mencari kebutuhan pangan dapat di temukan di berbagai pasar tradisional maupun supermarket di berbagai wilayah Jakarta. Secara faktual, kebutuhan akan pangan bergantung pada peran pedagang dan pelaku usaha lainnya, yang mendatangkan bahan pangan tersebut dari Jawa Barat, Banten, Lampung bahkan ada yang dari NTT dan Sulawesi. Berikut adalah data jumlah pasar dan catering di wilayah Jabodetabek periode tahun 2020-2022 disajikan pada **tabel 1** berikut.

Tabel 1. Jumlah pasar dan catering se Jabodetabek periode tahun 2020 – 2022

No	Wilayah	Jumlah Pasar	Jumlah Catering Berdasarkan Skala		
			Kecil	Menengah	Besar
1	DKI Jakarta	151	1.177	5.159	4.237
2	Bogor	30	672	198	416
3	Depok	10	1.095	381	351
4	Tangerang	20	234	370	351
5	Bekasi	51	981	195	200
	Jumlah	262	4.159	6.303	5.555

Sumber data:

1. Badan Pusat Statistik DKI Jakarta
2. Badan Pusat Statistik Kabupaten Bogor.
3. Badan Pusat Statistik Kota Depok.
4. Badan Pusat Statistik Kabupaten Bekasi.
5. Perumda Pasar Niaga Kerta Raharja.
6. Databook 2022.

Hampir setiap sektor dari bidang ekonomi sampai dengan lini usaha kecil sekalipun, sudah peka terhadap teknologi. Kemudahan akses dan informasi memberikan dampak positif untuk membantu suatu usaha dalam meningkatkan pendapatannya. Usaha penyedia makanan dan minuman atau catering saat ini dapat menjadi salah satu sarana munculnya konsep kepariwisataan suatu daerah. Hal ini dapat diwujudkan melalui wisata kuliner khas suatu daerah dan dapat juga diwujudkan melalui acara pernikahan, acara kantor, gathering, dan lain-lain. Kebutuhan akan bahan pangan oleh pelaku usaha catering tentunya berbeda dengan kebutuhan tiap individu. Dimana beberapa pelaku usaha catering akan membutuhkan banyak bahan pangan termasuk juga dengan hewan ternak, seperti sayuran segar, buah segar, juga daging segar karena bahan makanan tersebut akan diolah oleh pelaku usaha

katering. Namun dengan keterbatasan waktu dan biaya dalam memilih bahan pangan yang segar serta yang kualitasnya terjaga, juga tentunya akan ada biaya transportasi dari pasar ke pasar, tentu dbutuhkannya suatu mtra usaha yang dapat memenuhi kebutuhan para pelaku usaha katering dalam memenuhi kebutuhan pangan atau bahan baku pokok kebutuhan usaha katering. Proyeksi kebutuhan terhadap kompilasi data di atas terkat bahan baku katering kta coba bandingkan antara pelaku yang memenuhi bahan baku dengan yang membutuhkan disajikan pada **tabel 2** berikut.

Tabel 2. Jumlah kebutuhan catering pertahun se Jabodetabek periode tahun 2019 sampai dengan 2021 dengan proyeksi 40 persen.

No	Uraian Acara	Wilayah				Jumlah	
		DKI Jakarta	Bogor	Depok	Tangerang Bekasi		
1	Rapat	1.730	2.609	934	1.266	2.352	8.891
2	Pernikahan	2.021.046	1.214.176	435.490	467.661	437.044	575.417
3	Sunatan	1.048.134	378.234	225.783	558.960	190.082	2.401.193
	Jumlah	3.069.413	1.592.446	6661.300	1.026.652	627.157	6.985.501

Sumber data : Penulis, 2023

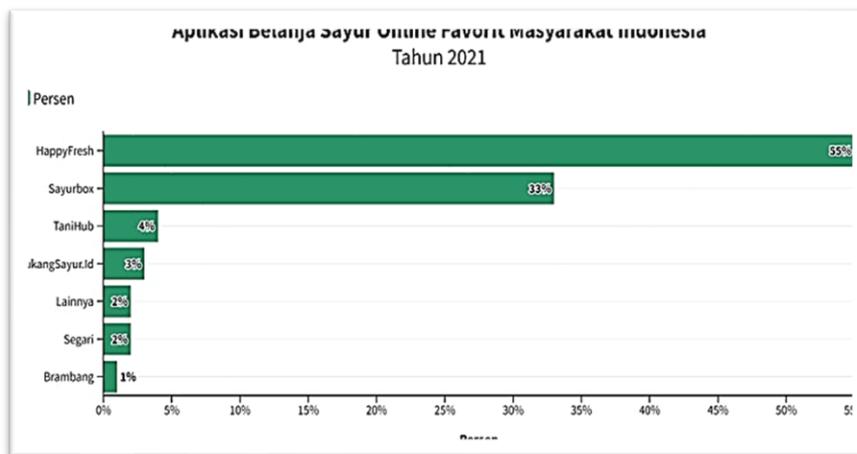
Kalkulasi data di atas mengenai estmasi jumlah kebutuhan catering (*demand*) dan pelaku usaha yang menyuplai bahan baku catering (*supply*) dapat di proyeksikan pada **tabel 3** berikut.

Tabel 3. Estmasi jumlah kebutuhan catering dan penyuplai bahan baku se Jabodetabek periode tahun 2019 sampai dengan 2021 dengan proyeksi 20 persen

Wilayah	Supply	Demand	Perbulan	Dapat Terlayani Per Bulan	Per Suplay
Se Jabodetabek	6.565	6.985.501	582.125		89

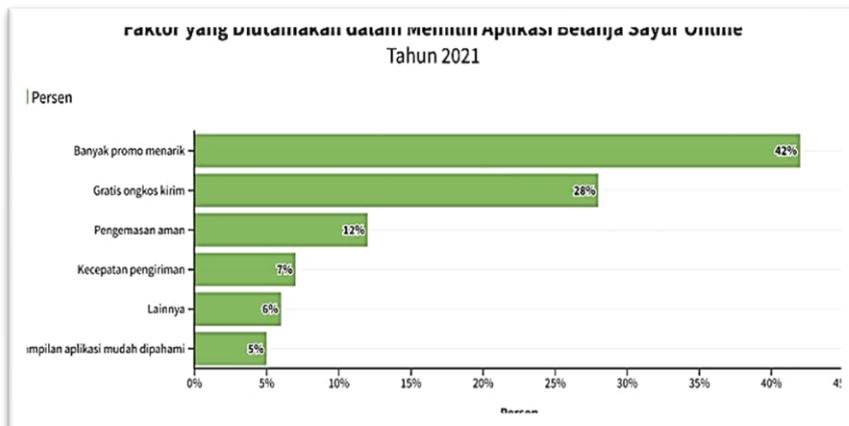
Sumber data: Perhtungan angka dari tabel 1 dan tabel 2

Menurut Goodstats (2022) menyatakan bahwa hasil dari survei menunjukkan bahwa mayoritas responden yakni sebesar 40 persen membeli sayur, daging, dan buah- buahan beberapa kali dalam seminggu. Sebesar 77 % responden biasanya berbelanja sayur di pasar tradisional, kemudian 15 % di supermarket, terakhir 8 % di warung atau tukang sayur keliling. Kehadiran berbagai Aplikasi belanja sayur *online* di Indonesia telah memperluas pilihan masyarakat serta memberikan inovasi tentang bagaimana cara berbelanja sayur tanpa perlu keluar rumah serta meminimalisir kontak fisik dengan keramaian terutama dmasa *Pandemic Covyd 19*. Berdasarkan hasil survei, berikut Aplikasi belanja sayur *online* favort masyarakat Indonesia.



Gambar 1. Aplikasi belanja sayur online favorit masyarakat Indonesia

Sampai dengan saat ini masih beberapa faktor yang telah mendukung konsumen untuk memilih platform Aplikasi belanja sayur online. Faktor yangutamakan oleh konsumen ialah terdapat banyak promo menarik. Adapun persentasenya mencapai 42%. Hal ini cukup signifikan jika kedepan masih memungkinkan Aplikasi sayur online akan bertambah, berkembang serta persaingan dalam menampilkan platform Aplikasi belanja sayuran online yang lebih menarik konsumen dengan inovasi yang lebih baik dari sebelumnya, berikut data mengenai faktor konsumen masih banyak memilih platform Aplikasi sayur online sebagai berikut:



Gambar 2. Faktor konsumen dalam memilih Aplikasi belanja sayur online

Menurut Umi dalam blog <https://resepkoki.d/34-aneka-jenis-sayuran-di-indonesia/> bahwa jenis sayuran organik maupun anorganik yang banyak dijual di Indonesia sebanyak 34 jenis sayuran yaitu kol atau kubis, kol atau kubis napa, brokoli dan kembang kol, sawi

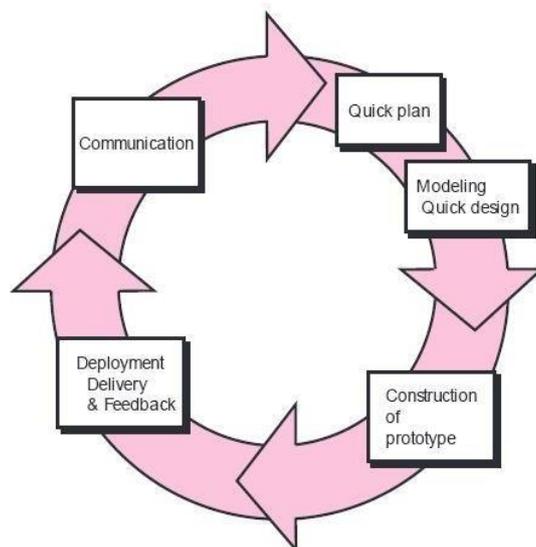
caism, sawi paht atau sawi, asin, kalia, bok choy, daun singkong, bayam hijau, bayam merah, kangkung, kenkir, daun katuk, genjer, kacang panjang, buncis, pare, tmun, seledri, labu siam, kemangi, poh-pohan, leunca, terong, daun pepaya, gambas atau oyong, tauge, melinjo, jengkol dan petai, kentang, tomat, wortel, jamur dan rebung.

METODE

Penelitian ini berkaitan dengan Aplikasi rumah sayur dan untuk mengetahui kebutuhan data dan informasi yang dibutuhkan dalam sebuah proses rapat, pernikahan, sunatan, peneliti menggunakan metodologi kuantitatif dengan melakukan pengumpulan data melalui aktifitas *interview* kepada pengelola catering PT Rumah Sayur di Kramatjati Jakarta Timur, tempat penelitian ini dilakukan.

Metode kualitatif merupakan suatu metode baru dimana proses penelitian yang dilakukan kurang terpolakan karena data hasil penelitian lebih pada interpretasi terhadap data yang ditemukan dilapangan sedangkan metode penelitian kuantitatif adalah metode penelitian dengan melakukan survei serta eksperimen dalam melakukan proses penelitian dalam rangka mengetahui kebutuhan pengguna (Sugiyono, 2017).

Penelitian ini menggunakan model pengembangan sistem model prototipe dengan pertimbangan, model prototipe merupakan sebuah model pengembangan yang terstruktur, sederhana dan cocok digunakan untuk mengembangkan sistem yang baru pertama kali dibuat dan dalam pengerjaannya pun proses-proses pengembangan sistem dapat dilakukan dengan cepat sehingga data waktu yang diperlukan lebih efektif dan efisien. Model pengembangan sistem prototipe adalah sebuah model pengembangan perangkat lunak (*software*) yang dapat membuat sistem dikembangkan dengan cara cepat dan sesuai dengan kebutuhan pengguna serta teruji dengan baik karena pengujian terhadap model kerja dari Aplikasi baru melalui proses interaksi dan berulang-ulang.



Gambar 1. pengembangan sistem model prototpe

Gambar 1, memperlihatkan tahapan pengembangan sistem prototpe terdiri dari tahap yaitu: *Quick plan*, *modelling Quick design*, *Contruction of prototype*, *deployment, delivery & feedback*, *Communication*.

Dalam penelitian ini tahapan di atas dilakukan sebagai berikut:

1. *Quick plan*

Peneliti melakukan perencanaan pengembangan prototpe aplikasi mobile ebisnis pengelolaan bahan baku produksi masakan pada bisnis catering dengan cepat berdasarkan informasi kebutuhan pengguna yang ddapat dari ihasil interview dengan pemilik catering tempat dimana peneliti melakukan penelitian.

2. *Modelling Quick design*

Proses pembuatan model desain prototpe aplikasi mobile ebisnis pengelolaan bahan baku bisnis catering dilakukan dengan cepat dengan mempertimbangkan kebutuhan/fitur utama yang diperlukan pengguna, hal ini ini dmungkinkan karena model pengembangan yang peneliti pilih ada model prototpe. pada tahap ini peneliti membuat pemodelan desain aplikasi dengan menggunakan UML sebagai alat bantu dalam perancangan model aplikasi yang dikembangkan.

3. *Contruction of prototype*

Langkah selanjutnya yang dilakukan adalah membuat konstruksi dan pembangunan prototpe ebisnis pengelolaan bahan baku catering, sesuai dengan model desain yang telah dibuat sebelumnya. pembangunan prototpe yang dikembangkan menggunakan sistem operasi android dengan memanfaatkan flutter *sebagai* tools perancangan UI (*User interface*).

4. *Deployment, delivery & feedback*

Setelah prototpe ebisnis pengelolaan bahan baku produksi masakan catering selesai dibuat, peneliti melakukan uji coba prototpe bersama pengguna dan peneliti

menggunakan metode pengujian *black box*. pada tahap ini pengguna diperkenankan memberikan masukan terhadap semua modul yang ada di prototpe yang dihasilkan untuk kemudian di komunikasikan ke pengembang prototpe jika dirasa ada modul atau fitur dari prototpe sistem yang harus disempurnakan sesuai dengan kebutuhan pengguna.

5. *Communication*

Tahapan komunikasi merupakan proses komunikasi antara pengguna sistem dengan pengembang dalam rangka memberikan masukan untuk penyempurnaan prototpe ebisnis pengelolaan bahan baku catering yang dikembangkan.

Prototpe ebisnis pengelolaan bahan baku catering yang dikembangkan memperhatikan keamanan infrastruktur:

1. *Authorization Rules*

Untuk memberikan aturan konten apa saja yang bisa diakses/dimodifikasi pengguna.

2. *User Authentication*

Untuk memberikan tanggapan/tantangan sistem operasi i(OS) misalkan permintaan nama pengguna dan kata isandi atau sebuah mekanisme iotentkasi terbaru seperti *Web-sign-on iRSA il Secure iD*.

3. *Encryption*

Untuk menghalangi terjadinya pelanggaran keamanan, caranya adalah melakukan enkripsi pada semua komunikasi yang melibatkan iserver konten.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Problem/Opportunties Dentification

Seperti pada data di atas, disebutkan bahwa saat ini pelaku usaha catering skala menengah besar adalah sebanyak 5.159 perusahaan di wilayah DKI Jakarta, untuk di daerah Jawa Barat sebanyak 1.414 perusahaan dan 539 perusahaan di wilayah Banten, Tentu dengan banyaknya pelaku usaha catering, membuat permintaan kebutuhan bahan baku makanan untuk usaha catering tersebut akan terus meningkat. Berkut adalah *Value Propostion Canvas* yang kami lakukan terhadap para pelaku usaha catering di wilayah DKI Jakarta.

Jobs To Be Done

Saat ini para pelaku usaha tersebut dalam memenuhi kebutuhan bahan-bahannya dengan cara:

- a. Pergi berbelanja ke pasar untuk pemenuhan kebutuhan
- b. Membandingkan harga bahan makanan dpasar
- c. Melakukan penyortiran dan pembersihan bahan makanan
- d. Penyimpanan bahan makanan

Customer Pain

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan ke beberapa pelaku usaha catering, ddapatkan kendala yang dtemui, antara lain:

- a. Memerlukan tenaga tambahan untuk pembelian
- b. Produk tdak tersedia ketka dbutuhkan
- c. Persaingan mendapatkan bahan makanan dan perbedaan harga di pasar

- d. Kualitas bahan makanan tidak sesuai spesifikasi
- e. Keterbatasan ruang penyimpanan

Customer Gain

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan, pelaku usaha catering mengharapkan:

- a. Efisiensi *cost* tenaga pembelian bahan makanan
- b. Kemudahan berbelanja melalui Aplikasi
- c. Kebutuhan pesanan terpenuhi dan harga yang kompetitif
- d. Mendapatkan bahan makanan yang berkualitas
- e. Optimalisasi ruang penyimpanan

Solusi Bisnis (Business Solution)

Pain Reliever

Dari hasil wawancara yang dilakukan ke beberapa pelaku usaha catering, terdapat banyak sekali kendala dan hambatan yang diterima oleh pelaku usaha catering tersebut. Sehingga PT. Rusa Persada hadir dengan ide bisnis yang akan memberikan pelayanan terbaik dalam membantu pelaku usaha catering, dengan pelayanan:

- a. Aplikasi pemesanan bahan makanan
- b. Memenuhi kebutuhan catering sesuai pesanan
- c. Menawarkan harga pasar dan *fee* pesanan yang kompetitif
- d. Menyediakan bahan makanan yang berkualitas
- e. Menyediakan ruang penyimpanan bahan makanan sementara

Gain Creator

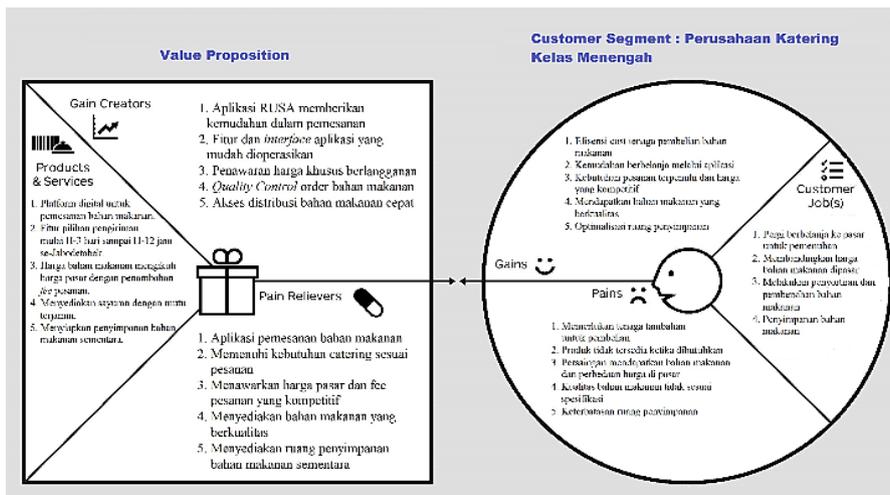
Sebagai perusahaan pemasok bahan baku berupa sayuran untuk catering kelas menengah, PT. Rusa Persada hadir dengan kemudahan bagi pelaku usaha catering:

- a. Aplikasi *rusa* memberikan kemudahan dalam pemesanan
- b. Fitur dan *interface* Aplikasi yang mudah dioperasikan
- c. Penawaran harga khusus belanganan
- d. Quality Control order bahan makanan
- e. Akses distribusi bahan makanan cepat

Products/Services

Dari beberapa kendala yang dihadapi oleh para pelaku usaha catering, PT. Rusa Persada hadir dengan memberikan kemudahan transaksi dengan kualitas bahan baku berupa sayuran yang terjaga dengan satu Aplikasi dengan layanan sebagai berikut:

- a. *Platform* digital untuk pemesanan bahan makanan
- b. Fitur pilihan pengiriman mulai H-3 hari sampai H-12 jam se-Jabodetabek
- c. Harga bahan makanan mengikuti harga pasar dengan penambahan *fee* pesanan
- d. Menyediakan sayuran dengan mutu terjamin.
- e. Menyiapkan penyimpanan bahan makanan sementara



Gambar 1. Value Propostion Canvas
(Sumber: Tm Penulis, 2023)

Visi dan Misi

1. Visi dan Misi PT. Rusa Persada

Visi dan misi dari PT. Rusa Persada sebagai usaha yang bergerak dbdang penyedia (supplier) sayuran untuk catering kelas menengah dengan Aplikasi Rumah Sayur (RUSA) adalah sebagai berikut:

Visi perusahaan PT Rusa Persada adalah “Menjadi perusahaan penyedia sayuran untuk catering menengah berkualitas, yang inovatif dalam teknologi dan informasi se- JABODETABEK”. Sedangkan misi perusahaan ini kedepan mentkberatkan pada beberapa hal sebagai berikut:

- Menjadi perusahaan penyedia sayuran yang berbasis teknologi untuk memenuhi kebutuhan pesanan catering menengah.
- Memberikan kemudahan transaksi pembelian sayuran untuk catering menengah melalui Aplikasi RUSA.
- Menjamin mutu sayuran yang berkualitas dengan proses quality control mengacu Standar Nasional Indonesia.
- Memanfaatkan system informasi manajemen untuk mengoptmalisasikan distrbusi rantai pasokan.
- Membangun sumber daya manusia yang memiliki kapabeltas dan berintegrtas.

2. Company Profile PT. Rusa Persada

Nama Perusahaan: PT. RUSA PERSADA

Perusahaan : Persekutuan Komandter

Tahun berdiri : 2022

Propinsi : DKI Jakarta

Lokasi Perusahaan : Kalisari, Jakarta Tmur

Modal Awal : Rp. 6.500.000.000,- yang dperoleh dari modal sendiri dan investor

- Unt Bisnis : Berdasarkan Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI), Unt Bisnis termasuk dalam : (47122) Perdagangan eceran berbagai macam barang yang utamanya makanan minuman atau tembakau bukan di supermarket (tradisional).
- Basis Binis : B2B (*Business To Business*)
- Produk : Bahan baku makanan

3. Logo PT. Rusa Persada



Gambar 2. Logo PT Rusa Persada
(Sumber: Tm Penulis, 2023)

Logo dari Perusahaan PT. Rusa Persada seperti yang ada di atas memiliki beberapa makna, dengan maksud atau makna yakni diantaranya:

- Gambar *rusa* dilambangkan sebagai hewan yang lincah dan cepat analognya adalah bahwa perusahaan akan bergerak cepat dalam melayani konsumen dalam pemenuhan bahan baku berupa sayuran untuk kebutuhan catering.
- Tulisan *always fresh* melambangkan bahwa produk sayuran diperjualbelikan di hasilkan dari pasar dengan kualitas prima dan segar.
- Warna *hijau* melambangkan sebagai sumber kehidupan, kesegaran, dan rasa aman yang akan kami berikan kepada seluruh konsumen dari PT. Rusa Persada.
- Lambang *lingkaran* melambangkan bahwa perusahaan PT. Rusa Persada merupakan perusahaan dbdang penyedia bahan baku berupa sayuran untuk catering yang dinamis, bergerak, memiliki kecepatan, sesuatu yang berulang, tdak terputus, tdak memiliki awal atau akhir, abadi, memiliki kualitas, dapat diandalkan, sesuatu yang sempurna, serta sebagai sumber kehidupan.

4. Tagline PT. Rusa Persada

“Aplikasi RUSA Untuk Usaha Katering Anda”

High iLevel design menu pengguna

Tampilan iStruktur menu aplikasi *mobile ebisnis* penyediaan bahan baku pada rumah isayur adalah gambar tampilan high level *design* dari skenario tampilan menu yang dapat diakses pengguna (pengelola katering) pada prototpe ebisnis pengelolaan bahan baku katering, pada gambar datas terlihat seorang pengguna (pengelola katering) setelah melakukan proses login, maka pengguna tersebut akan dapat melihat tampilan menu utama yang memiliki beberapa submenu antara lain sub menu update *profile* pengguna, submenu tata kelola bahan baku dan submenu pencarian bahan baku yang dibutuhkan.

Use Case diagram

Pada gambar 3 di atas terlihat sebuah desain use Case dari prototpe ebisnis pengelolaan penyediaan bahan rumah sayur, suppliers atau pemasok bahan baku dari rumah sayur yang akan diproduksi oleh tersebut.

1. Sebagai primary actor, admin dapat melakukan:
 - a. Melakukan tata kelola akun, dimana aktor dapat mengatur siapa saja pengguna yang dapat mengakses sistem.
 - b. Melakukan tata kelola suppliers, dimana aktor dapat mengatur siapa saja suppliers yang terlibat dalam sistem.
2. Sebagai primary actor, pengguna/pengelola catering dapat melakukan:
 - a. Melakukan tata kelola menu makanan yang tersedia di layanan catering.
 - b. Melakukan tata kelola jenis bahan baku apa saja yang diperlukan untuk sebuah menu makanan.
 - c. Melakukan pemasukan dan pengeluaran bahan baku yang digunakan selama proses produksi pembuatan makanan yang akan mempengaruhi stok/ketersediaan bahan baku tersebut.
 - d. Melakukan pelaporan berkaitan dengan proses yang telah dilakukan melalui prototpe supply chain management.
3. Sebagai secondary actor, suppliers (pemasok) bahan baku terlibat dalam sistem terutama dalam hal:
 - a. Memberikan informasi jenis bahan baku yang dapat disediakan suppliers tersebut.
 - b. Memberikan informasi ketersediaan bahan baku yang dari suppliers tersebut.

Activity diagram

Activity diagram penggambaran sebuah aktivitas jalannya sebuah proses pada sistem, berikut ini beberapa activity diagram yang dirancang pada penelitian ini:

1. Activity diagram login

Alur proses yang dapat dilalui seorang pengguna. hal pertama yang harus dilakukan pengguna adalah melakukan login ke prototpe sistem yang dikembangkan. Untuk dapat login/masuk ke dalam prototpe ebisnis pengelolaan bahan baku catering, ada 2 cara, yaitu:

- a. Jika pengguna telah memiliki user iname dan password maka pengguna dapat langsung login/masuk ke prototpe ebisnis pengelolaan bahan baku bisnis catering yang dikembangkan.
- b. Jika pengguna tersebut belum memiliki user iname dan password, maka pengguna diwajibkan untuk melakukan registrasi/ membuat user iname dan password untuk dapat login/masuk ke prototpe sistem, proses, pengajuan pembuatan user iname dan password wajib mendapatkan persetujuan dari admintrator sistem.

2. Activity diagram pengguna

Seorang pengguna yang telah dapat login/masuk kedalam prototpe ebisnis pengelolaan bahan baku bisnis catering akan dapat melihat tampilan utama dimana dalam tampilan tersebut diantaranya terdapat submenu untuk melakukan pencarian

bahan baku makanan yang akan diproses, submenu untuk melihat stok bahan baku makanan dan melakukan pembaharuan data stok dari bahan baku makanan tersebut.

Seorang yang memiliki akses sebagai pengguna juga dapat melakukan pengelolaan *profile* dari data pribadinya mulai dari *photo*, *email address* dan informasi personal lainnya yang dimiliki pengguna tersebut.

Tampilan mockup prototipe

Setelah proses desain modeling prototipe ebisnis catering menggunakan UML selesai dilakukan, selanjutnya peneliti membuat mockup tampilan aplikasi yang akan dikembangkan, sebagai mana tampilan berikut ini:

Mockup tampilan menu registrasi yang harus dilakukan pengguna dan suppliers sebelum pengguna dapat masuk/*login* kedalam prototipe yang akan dikembangkan. Dalam prosesnya pengguna yang mendaftar wajib menuliskan *email address*, karena nantinya harus menunggu/mendapatkan persetujuan dari *administrator sistem* melalui *email address* tersebut, agar dapat teregister dalam salah satu pengguna prototipe sistem yang dikembangkan.

Mockup tampilan menu registrasi suppliers/pemasok bahan baku makanan yang menjadi mitra kerja dari bisnis catering yang bersangkutan dibuat untuk menjaga validitas data suppliers, telah disepakati bahwa proses *input*/pendaftaran data-data *suppliers* hanya dapat dilakukan oleh *administrator sistem*.

Menampilkan *mockup* tampilan menu lokasi toko suppliers/pemasok bahan baku makanan bisnis catering yang akan dikembangkan. Fitur ini untuk mempermudah pengelola catering jika harus melakukan pengambilan bahan baku langsung ke toko suppliers, untuk menjaga validitas data, telah disepakati untuk proses pemasukan lokasi toko suppliers hanya dapat dilakukan oleh *administrator sistem*. Fitur lokasi toko *suppliers* akan terintegrasi dengan Google maps sehingga dapat digunakan pengguna jika ingin mengunjungi lokasi toko suppliers tersebut.

Mockup menu yang menampilkan bahan baku apa saja yang dimiliki toko *suppliers*/pemasok bahan baku makanan bisnis catering, menu ini juga termasuk banyaknya bahan baku yang tersedia di toko suppliers/pemasok bahan baku tersebut. yang akan dikembangkan. Fitur ini untuk menu ini akan dapat dikelola oleh *administrator sistem* dan pengguna dalam hal ini pengelola catering.

Pada menu ini administrator sistem akan memasukan semua bahan baku yang dibutuhkan oleh bisnis catering berdasarkan daftar suppliers/pemasok bahan baku yang telah dimasukan sebelumnya. Semakin lengkap informasi yang dimasukan ke dalam database maka akan semakin mempermudah pengguna menemukan sumber bahan baku yang dibutuhkan pada saat akan memasak makanan sesuai pesanan pelanggan.

Tampilan iAntar muka prototipe

Berikut beberapa tampilan iantar muka prototipe ebisnis pengelolaan bahan baku bisnis catering yang dikembangkan dengan pemanfaatan flutter dalam proses pembuatan tampilan aplikasi Android-based.

Tampilan awal aplikasi prototpe ebisnis pengelolaan bahan baku bisnis catering yang dikembangkan, untuk dapat mengakses ilebih ijauh menu-menu yang terdapat dalam prototpe, pengguna diwajibkan melakukan login sesuai ihak akses yang telah dberkan oleh *administrator sistem*.

Tampilan menu utama pengguna prototpe sistem yang dikembangkan. pada menu ini pengguna yang memiliki ihak akses sebagai pengelola bisnis catering dapat melihat daftar bahan baku masakan berdasarkan kategori yang telah dtentukan dalam bentuk ivisualisasi/gambar isebagaimana terdapat dalam menu datas.

Jka pengguna memilih i(klk) salah satu gambar yang terdapat dalam menu ini pengguna dapat melihat ilebih detail daftar isi bahan baku masakan dari masing-masing bagian tersebut, misalkan ijka dpilih gambar buah maka akan terlihat daftar nama buah-buahan yang sebagai bahan baku menu makanan/paket catering yang dtawarkan oleh bisnis catering yang bersangkutan. Seluruh daftar bahan baku yang terdapat dalam isetiap bagian/kategori dalam menu ini tentunya isudah di- *input*/dmasukn terlebih dahulu ke database bahan baku yang diperlukan oleh pengguna yang dberi ihak akses untuk melakukan proses tersebut. untuk dapat mengetahui dimana penggelola catering memperoleh bahan baku, pengguna dapat memilih submenu *suppliers*, submenu tersebut akan menampilkan daftar *suppliers* bahan baku yang telah diregister sebagai pemasok bahan baku bisnis catering yang bersangkutan, berkut ini tampilan dari sub menu *isupplier*: pengguna dapat melihat visualisasi dalam bentuk gambar produk bahan baku yang dapat disediakan oleh *suppliers* yang bersangkutan, iselain itu pengguna juga dapat mengetahui posisi/lokasi toko *suppliers* tersebut berada.

SMPULAN

Peneltian ini telah menghasilkan sebuah perancangan dan pengembangan prototpe ebisnis pengelolaan bahan bakubisnis rumah sayur. Sebelum diimplementasikan, Aplikasi yang dihasilkan telah duji coba menggunakan *black box testing* dan menghasilkan ihasil yang sesuai dengan yang diharapkan. untuk peneltian ini, penelti menyimpulkan beberapa hal berkatan dengan proses dan ihasil dari peneltian yang telah dilakukan, yaitu: prototpe yang hasilkan merupakan sebuah Aplikasi sederhana yang dapat membantu UMKM khususnya yang bergerak di sektor usaha kuliner/catering dalam rangka mengelola rantai pasokan bahan baku yang digunakan selama menjalankan bisnis iusaha kuliner/catering isehingga pengelola usaha dapat menjalankan bisnis dengan bantuan teknologi informasi. prototpe yang dikembangkan menggunakan UI flutter dan berbasis iandrod sangat disukai oleh pengguna karena memiliki tampilan yang menark dan mudah digunakan (melalui *handphone*).

Saran yang dapat penelti berkan untuk peningkatan pengembangan aplikasi ini dmasa yang akan datang yaitu prototpeyang dihasilkan masih perlu penyempurnaan modul-modul yang ilebih ilengkap. Penelti berharap pada peneltian berkutnya dapat mengembangkan prototpe ini menjadi sebuah sistem ebisnis rumah sayur yang dapat mengintegrasikan kebutuhan pengusaha sayuran dengan para *suppliers* yang mendukung usaha sayur tersebut. untuk peneltian selanjutnya, diharapkan ada penelti yang dapat

mengembangkan aplikasi ini isehingga aplikasi ebinis bahan baku pada bisnis sayuran ini dapat berjalan di *flatform mobile lainnya* selain iandrod misalkan iOS dan iwindows *mobile*

DAFTAR PUSTAKA

- Angelia. (2022). Apa Saja Aplikasi Belanja Sayur Favort Masyarakat Indonesia?, dilihat 21 Januari 2024, <https://goodstad.d/article/apa-saja-belanja-sayur-favort-masyarakat-indonesia-ajinn6>.
- Davd, Fred R. dan Davd, Forest R. (2017). Strategic Management concepts and cases A Compettive Advantage Approach. Sixtennth Edtion. England. Pearson Education Lmted.
- Davd, Fred, R. (2017). Strategic Management Manajemen Strategi Konsep Edisi 12. Salemba Empat. Jakarta.
- Echdar, Saban. (2017). Metode peneltian manajemen dan bisnis. Cetakan I. Penerbt Ghalia Bogor.
- Gaspersz, Vincent. (2023). Manajemen Strategis Dalam Era Digital. PT Akademi VCA Indonesia. Bogor.
- Grant, R. M. (2010). SM MODULE TEXT BOOK: Contemporary Strategy Aalysis. In *Concepts, Techniques, applications* (Vol. 4).
- Harinie, T., et al. (2023). Konsep Dasar E-Business. PT Global Eksekutif Teknologi. Padang. Sumatera Barat.
- Hartini, et al. (2022) Pengantar Bisnis (Konsep dan Strategi E-Business). CV Media Sains Indonesia. Bandung. Jawa Barat.
- Indrajt. (2002). Konsep dan Strategi E-Business. APTKOM. Jakarta.
- Keller, K. L. (2007). *Marketing Management - 12. vydání. October, 1–5.* <http://books.google.cz/books?d=pkWsyjLsfGgC>.
- Safaat. (2019). Rancang Bangun Aplikasi Androd dan Web: Mplementasi Pada Aplikasi Market Resto Berbasis Androd dan Web Menggunakan Location Based Service Dengan Java, Mysql, Lavarel, dan Firebase Notifications. Informatka. Bandung.
- Sugiyono. (2019). Metodologi Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif Dan R&D. Alfabeta. Bandung.
- Rothaermel, Frank.T.2015. Strategic Management, Second Edtion .NewYork : McGraw-Hill
- <https://jakarta.bps.go.d/indicator/12/1270/1/jumlah-penduduk-menurut-kabupaten-kota-di-provinsi-dki-jakarta-.html>
- <https://bogorkab.bps.go.d/indicator/12/29/1/jumlah-penduduk.html>
- <https://depokkota.bps.go.d/indicator/12/30/1/jumlah-penduduk-menurut-kecamatan-dan-jenis-kelamin-.html>
- <https://tangerangkab.bps.go.d/publication/2019/08/16/feaa2c3132257bf4c3d78b7c/kabupate-n-tangerang-dalam-angka-2019.html>
- <https://tangerangkab.bps.go.d/pressrelease/2021/12/23/52/hasil-sensus-penduduk-2020-kabupaten-tangerang.html>
- <https://banten.bps.go.d/indicator/12/46/1/penduduk-menurut-jenis-kelamin-dan>
- <https://bekaskab.bps.go.d/indicator/12/430/1/jumlah-penduduk-kabupaten-bekasi.html>
- <https://resepkoki.d/34-aneka-jenis-sayuran-di-indonesia/>

<https://frieyadie.web.d/paradigma-prototyping-untuk-pengembangan-perangkat-lunak/>
<https://jakarta.bps.go.d/indicator/36/357/1/jumlah-pasar-yang-dkelola-pd-pasar-jaya-menurut-kota-administrasi-dan-potensi-pasar.html>
<https://bogorkab.bps.go.d/indicator/13/323/1/nama-pasar-menurut-kecamatan.html>
<https://www.slidshare.net/ifa09/data-indag-kota-depok>
<https://bekaskab.bps.go.d/indicator/154/455/1/jumlah-desa-kelurahan-menurut-keberadaan-kelompok-pertokoan-dan-pasar-di-kabupaten-kota-provinsi-jawa-barat.html>
<https://opendata.tangerangkab.go.d/dataset/jumlah-pasar-tradisional-menurut-pengelolanya-dan-kecamatan-di-kabupaten-tangerang/resource#{view-graph:{graphOptions:{hooks:{processOffset:{},bindevents:{}}},graphOptions:{hooks:{processOffset:{},bindevents:{}}}}>
<https://databoks.katadata.co.d/datapublish/2022/06/20/jumlah-usaha-penyedia-makanan-minuman-di-dki-jakarta-terbanyak-se-indonesia>