

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

UMKM memiliki peran besar dalam bidang industri dan ekonomi suatu negara, Undang – Undang No. 20 Tahun 2008 tentang UMKM menyebutkan bahwa UMKM adalah perusahaan kecil yang dimiliki dan dikelola oleh seorang atau dimiliki oleh sekelompok kecil orang dengan jumlah kekayaan dan pendapatan tertentu.

Pada saat adanya Covid-19 UMKM merupakan pilar yang terpenting dalam bertahannya ekonomi di Indonesia. Berdasarkan data Kementerian Koperasi dan UKM, jumlah UMKM saat ini mencapai 64,2 juta dengan kontribusi terhadap PDB sebesar 61,07% atau senilai 8.573,89 triliun rupiah. Kontribusi UMKM terhadap perekonomian Indonesia meliputi kemampuan menyerap 97% dari total tenaga kerja yang ada serta dapat menghimpun sampai 60,4% dari total investasi. Namun, tingginya jumlah UMKM di Indonesia juga tidak terlepas dari tantangan yang ada.

Kafe Warunk Mandja adalah kafe yang berdiri diantara transisi pandemi covid-19, kafe ini berdiri sejak tahun 2021 yang dimana kafe ini buka pada saat mulainya transisi pasca covid-19 dan pemerintah mulai meringankan untuk kembali beraktivitas namun hanya 50 persen kapasitas yang disediakan tempat pemilik tersebut.

Warunk Mandja menjual beberapa makanan dan minuman yang sangat menarik untuk pelanggan seperti variasi makanan seperti ada menu nasi, mie, bahkan pasta dan makanan untuk cemilan yaitu kentang goreng, dan lainnya. Sedangkan minumannya mereka menjual variasi kopi, teh, dan berbagai minuman bersoda. Menu – menu yang dijual yaitu:



## 1.1 Tabel Daftar Menu

<b>Makanan</b>				
<b>Main Course</b>	<b>Western</b>	<b>Snack</b>	<b>Ricebowl</b>	<b>Sweetness</b>
Nasi Goreng Sapi	Spaghetti Carbonara	Mandja Snack Sharling	Chicken BBQ	Churros
Nasi Goreng Selimut	Spaghetti Brulle	French fries	Chicken Teriyaki	Roti Keju Susu
Nasi Goreng Mandja	Spaghetti Bolognese	Rujak Cireng	Chicken Blackpaper	Roti Bakar Coklat Susu
Nasi Goreng Daun Jeruk	Spaghetti Aglio-olio	Dimsum OG	Beef BBQ	Roti Bakar CKS
Nasi Goreng Seafood	Beef Burger Origin	Dimsum Mentai	Beef Teriyaki	Roti Bakar Matcha
Nasi Ayam Hejo	LC Beef Burger	Tahu Chilisalt	Beef Blackpaper	Roti Bakar Tiramisu
Nasi Ayam Dadak	Crispy Chicken Burger	Tahu Telur		Roti Bakar Chococrunchy
Nasi Ayam (G/B)	LC Chicken Burger	Lava Fries		

Bakmie Mandja Berkuah	Beef Steak	Onion Rings		
Ifumie Ayam	Chrispy Chicken Steak	Chrispy Calamary		
Ifumie Seafood				
Ifumie Sapi				

Berikut merupakan berbagai jenis menu makanan yang dijual pada Kafe Warunk Mandja yang dimana terdapat berbagai menu dengan berbagai varian mulai dari makanan lokal sampai makanan Western.

#### 1.2 Tabel Daftar Menu

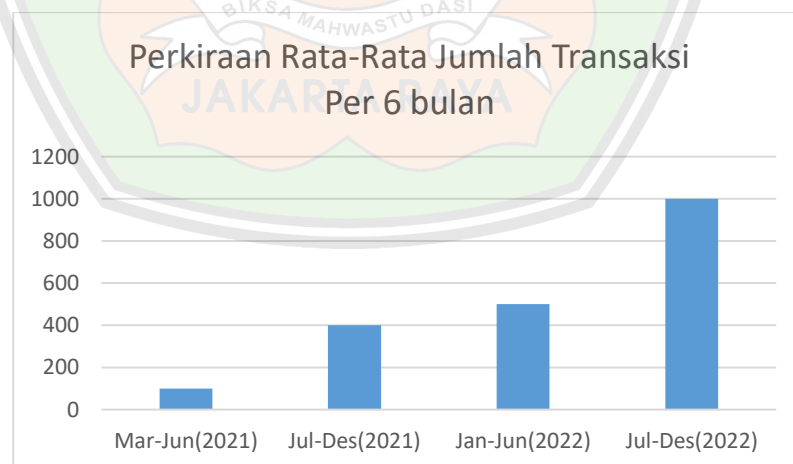
<b>Minuman</b>				
<b>Coffee</b>	<b>Frappe</b>	<b>Moctail</b>	<b>Juice</b>	<b>Tea</b>
Mandja Coffe	Vanilla Frappe	Red Yuzu	Orange Juice	Lychee Olong Tea
Cappucino	Taro Frappe	Green Yuzu	Mango Juice	Lemon Olong Tea
Americano	Matcha Frappe	Purple Yuzu	Apple Juice	Lychee Tea
Coffe Latte	Red Velvet Frappe	Blue Mojito	Dragon Juice	Lemon Tea

Vanilla Latte	Cappucino Frape	Lychee Majito	Wortel Juice	Vanilla Tea
Hazelnut Coffee		Lemon Squash	Tomato Juice	Sweet Tea
Pandan Coffee			Mix Juice	
Moccacino				

Sumber: Hasil Observasi Penulis

Dengan banyaknya varian menu, Kafe Warunk Mandja cukup mengundang banyak konsumen, kafe warunk manda dapat meraup omset yang bagus dari mulai awal mereka buka hingga kini masih beroperasi dengan terus mencoba berinovasi pada menu maupun merenovasi tempat mereka saat ini.

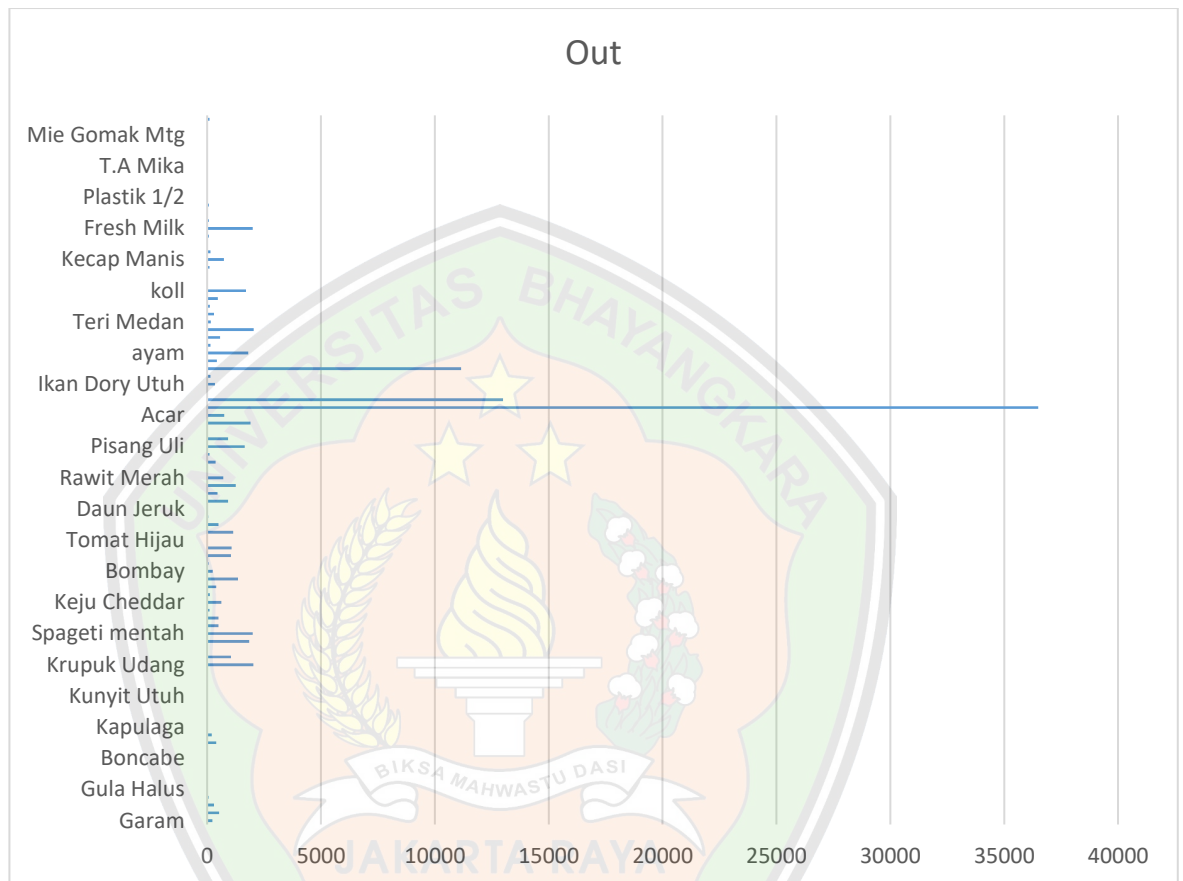
Berikut ini adalah gambar grafik penjualan total transaksi tahunan yang dihasilkan oleh kafe warunk Mandja:



Gambar 1.1 Grafik Rata-rata Penjualan

Total transaksi Kafe Warunk Mandja pada awal merintis masih sangat minim yang tahu tentang kafe tersebut, minimnya promosi, dan masih adanya PPKM yang dimana dibatasinya aktivitas masyarakat. Namun pada tahun 2022 mengalami

peningkatan yang signifikan dalam penjualan transaksinya karena sudah dilonggarkannya PPKM menjadi level 1 pada tanggal 6 September 2022 dan penjualan meningkat pesat dan sudah banyaknya promosi lewat sosial media seperti di Instagram dan lainnya, dan masyarakatpun sudah mulai berani dan merasa nyaman untuk keluar rumah dan makan diluar rumah.



Gambar 1.2 Grafik Stok Persediaan

Dari grafik ini terdapat persediaan barang yang habis dan tersisa sedikit, namun masih banyak juga persediaan stok yang tersisa banyak yang nantinya bisa membuat stok bahan tersebut tidak bisa digunakan lagi karena sudah kadaluwarsa.

## 1.3 Tabel Kendala-Kendala yang dialami pertahun

Tahun	Kendala
2021	Pada awal merintisnya kafe ini buka pada saatnya kondisi Covid-19 dan dimasanya transisi menuju PPKM yang dimana masyarakat masih takut untuk keluar rumah dan pemerintah baru membuat peraturan untuk 50 persen kapasitas yang boleh makan ditempat yang dimana masih belum terlalu banyaknya peminat.
2022	Masih minimnya promosi dan hanya beberapa konsumen yang baru mengetahui kafe yang dimana pendapatan masih belum terlalu signifikan kenaikannya.
2023	Penjualan semakin meningkat pada awal bulan pertama sampai bulan Maret tahun 2023, namun terdapat beberapa menu yang minim dipesan oleh pelanggan yang menyebabkan stok persediaan bahan yang tidak terpakai dan terbuang.

Sumber : Hasil dari wawancara pemilik kafe (2023)

Berdasarkan kendala terbaru yang dialami oleh kafe Warunk Mandja, analisis asosiasi menggunakan dengan algoritma *Coefficient of Correlation* menjadi sangat diperlukan untuk membantu Kafe Warunk Mandja dalam memanfaatkan data transaksi dan juga data stok barang secara maksimal, agar mengetahui apa yang menyebabkan persediaan bahan tidak habis secara merata.

Berdasarkan latarbelakang yang dijelaskan diatas, maka penelitian ini mengambil judul “*Asosiasi Transaksi Penjualan Pada Kafe Warunk Mandja Menggunakan Algoritma Coefficient Of Correlation*”.

## 1.2 Identifikasi Masalah

Dari latar belakang diatas, Adapun identifikasi masalah skripsi ini yaitu :

1. Sulitnya menentukan asosiasi pada data transaksi dan data persediaan stok bahan makanan.
2. Adanya persediaan barang yang kadaluwarsa yang membuat kafe membuang persediaan barangnya tersebut.
3. Belum adanya pengolahan data yang membuat data menumpuk yang tidak dimanfaatkan sebagai mana mestinya.

## 1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, didapatkan masalah yang ada sebagai berikut :

1. Bagaimana cara menentukan hubungan asosiasi terhadap menu yang ada pada data transaksi dan stok persediaan barang di Kafe Warunk Mandja?
2. Apa yang menyebabkan stok persediaan bahan tidak habis secara merata?
3. Bagaimana cara menerapkan algoritma *Coefficient of Correlation* dalam analisis asosiasi pada data penjualan menu dan data stok barang di Kafe Warunk Mandja?

## 1.4 Batasan Masalah

Mengingat luasnya pembahasan, maka permasalahan perlu penulis batasi pada :

1. Penelitian ini hanya akan berfokus pada analisis asosiasi pada data transaksi penjualan dan data stok barang pada Kafe Warunk Mandja menggunakan *Coefficient of Correlation*.
2. Penelitian ini hanya menggunakan Google Colab sebagai media pengembangan dan pelaksanaan program dan Software Python sebagai Bahasa pemrogramannya.



3. Data yang digunakan adalah data penjualan transaksi pada Kafe Warunk Mandja selama satu bulan. Data yang digunakan berupa data transaksi perbulan.
4. Penelitian ini tidak mempertimbangkan faktor – faktor dari luar yang dapat mempengaruhi penjualan, seperti kondisi hari libur ataupun faktor cuaca dan lainnya.

### **1.5 Tujuan Penelitian**

Dengan mengacu konteks penelitian yang telah dijabarkan, maka tujuan dalam penelitian ini yaitu:

1. Untuk memberikan penjelasan bagaimana stok persediaan bahan tidak habis secara merata.
2. Untuk mengurangi stok persediaan barang yang kadaluwarsa karena terdapatnya menu yang jarang dipesan
3. Untuk Mengetahui cara mengimplementasikan Algoritma Coefficient of Correlation untuk analisis asosiasi transaksi dan juga bahan yang terpakai agar dapat mengetahui apa yang menyebabkan ketidakseimbangan bahan yang terpakai.

### **1.6 Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian dari hasil penelitian ini yaitu:

1. Dapat membantu memberikan penjelasan dalam apa yang menyebabkan stok bahan tidak terpakai yang jika tidak digunakan kadaluwarsa dengan menganalisis data – data transaksi dan juga data bahan yang terpakai pada Kafe Warunk Mandja.
2. Dapat membantu memberi Solusi untuk mengetahui penyebab tepakainya bahan yang terpakai tidak merata.
3. Dapat membantu penulis dalam memahami tentang Algoritma Coefficient Of Correlation dalam penelitian skripsi ini.

### **1.7 Metode Penelitian**

Dalam melakukan penulisan penelitian ini, penulis menggunakan berbagai metode pengumpulan data diantaranya sebagai berikut :

### 1. **Observasi**

Observasi adalah metode pengumpulan data dengan pengamatan melakukan pengamatan secara langsung. Pada pelaksanaan penelitian ini, kegiatan observasi dilakukan dengan cara mengumpulkan data – data penjualan yang ada pada Kafe Warunk Mandja.

### 2. **Wawancara**

Wawancara adalah kegiatan untuk memperoleh informasi yang diperoleh oleh narasumber dengan cara bertanya langsung. Pada penelitian ini dilakukan wawancara secara langsung dengan salah satu pemilik Kafe Warunk Mandja.

### 3. **Studi Pustaka**

Sumber atau daftar referensi yang digunakan dalam penulisan dan penyusunan skripsi ini. Pada penelitian ini, penulis mempelajari berbagai literatur yang sesuai berkaitan dengan topik penelitian dan didapatkan dari berbagai sumber, seperti jurnal, buku, artikel maupun sumber Pustaka lainnya.

## **1.8 Sistematika Penulisan**

Penyajian Penelitian laporan proposal ini dibagi dalam beberapa bab dengan tujuan untuk memudahkan informasi yang dibutuhkan, serta bagaimana penyelesaian laporan secara sistematis. Pembagian bab tersebut adalah sebagai berikut.

### **BAB I PENDAHULUAN**

Berisi tentang latar belakang, identifikasi masalah, tujuan dan manfaat penelitian, waktu dan tempat penelitian, metode penelitian, dan sistematika pembahasan yang menjelaskan tentang keseluruhan isi penelitian.

### **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

Bab ini berisikan teori, konsep dasar, dan penelitian terdahulu yang berkaitan dengan permasalahan yang akan dibahas pada penelitian. Menjelaskan tentang metode yang

digunakan dalam perancangan dan penjelasan komponen yang menunjang untuk penyelesaian penelitian Analisis Asosiasi Penjualan Menu Terlaris Dengan Algoritma Coefficient of Correlation Di Warunk Mandja Café & Resto.

### **BAB III METODOLOGI PENELITIAN**

Pada bab ini menjelaskan gambaran tempat lokasi penelitian pengambilan data yang berisikan tentang hal yang terkait pada tempat penelitian.

### **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pada bab ini menjelaskan tentang hasil penelitian dan pembahasan dari penelitian data yang diperoleh

### **BAB V PENUTUP**

Pada bab ini adalah bab akhir yang berisi kesimpulan dan saran dari hasil penelitian sesuai dengan topik yang dibahas.

