

Penerapan Sistem Aplikasi Digital pada UMKM Kantin AV

Anne Alodia Sucita¹, Diana Polhaupessy², Intan Nuraini Samal³, Ryan Jose Latuputty⁴, Selvy Sakina⁵, Yuli Yanti⁶

¹⁻⁶Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Pattimura, Indonesia
e-mail: alodiasucita@gmail.com¹, dianapolhaupessy394@gmail.com²,
itika9818@gmail.com³, ryanjosely10@gmail.com⁴, selvysakina15@gmail.com⁵,
yuliyantiyyy02@gmail.com⁶

Abstrak

Penerapan teknologi dan inovasi pada usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) telah menjadi langkah penting untuk meningkatkan daya saing di era digital. UMKM Kantin AV, yang bergerak di bidang kuliner bakso di Ambon, menghadapi tantangan dalam pengelolaan pesanan dan transaksi yang masih dilakukan secara manual. Hal ini sering kali menyebabkan keterlambatan, kesalahan pencatatan, dan ketidakefisienan operasional. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk menganalisis permasalahan tersebut dan menawarkan solusi melalui penerapan sub-sistem manajemen pesanan dan transaksi berbasis teknologi. Solusi yang diimplementasikan dirancang untuk meningkatkan efisiensi pengelolaan usaha melalui sistem yang lebih terstruktur dan otomatis. Evaluasi kelayakan dilakukan dengan mempertimbangkan aspek teknis, finansial, dan operasional. Hasilnya menunjukkan bahwa penerapan teknologi ini berhasil mengurangi kesalahan transaksi, mempercepat layanan, dan meningkatkan akurasi dalam pengelolaan stok. Selain memberikan manfaat langsung bagi Kantin AV, sistem ini juga memiliki potensi untuk diadopsi oleh UMKM lain di sektor kuliner. Transformasi ini menjadi langkah awal yang strategis dalam mendukung perkembangan usaha kecil di wilayah Ambon untuk menghadapi tantangan di era modern.

Kata Kunci: Efisiensi transaksi, Penerapan teknologi, Sistem manajemen pesanan, Transformasi bisnis, UMKM

Abstract

The implementation of technology and innovation in micro, small, and medium enterprises (MSMEs) has become an essential step to enhance competitiveness in the digital era. Kantin AV, an MSME specializing in bakso cuisine in Ambon, faces challenges in managing orders and transactions, which are still conducted manually. This often leads to delays, recording errors, and operational inefficiencies. Therefore, this study was conducted to analyze these issues and propose a solution through the implementation of a technology-based order and transaction management sub-system. The implemented solution is designed to improve business management efficiency through a more structured and automated system. Feasibility evaluation was carried out by considering technical, financial, and operational aspects. The results indicate that the implementation of this technology successfully reduces transaction errors, accelerates service, and improves stock management accuracy. In addition to providing direct benefits to Kantin AV, this system also has the potential to be adopted by other MSMEs in the culinary sector. This transformation marks a strategic initial step in supporting the development of small businesses in Ambon to address challenges in the modern era.

Keywords: *Business Transformation, MSMEs, Technology implementation, Transaction efficiency, Order management system*

1. PENDAHULUAN

Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) memegang peranan yang sangat penting dalam perekonomian Indonesia. UMKM tidak hanya menyediakan lapangan pekerjaan, tetapi juga berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi, terutama di daerah-daerah. Salah satu sektor UMKM yang berkembang pesat adalah usaha kuliner, khususnya di Kota Ambon, Maluku. Salah satu contoh usaha kuliner yang ada di Kota Ambon adalah Kantin AV, sebuah usaha makanan yang berfokus pada produksi dan penjualan bakso.

Kantin AV, yang berlokasi di Passo, Kecamatan Baguala, Kota Ambon, dikelola oleh Ibu Lina dan mulai beroperasi pada tanggal 1 November 2023. Usaha ini menawarkan dua jenis bakso dengan harga terjangkau, yaitu bakso biasa seharga Rp 15.000 dan bakso spesial seharga Rp 20.000. Bakso merupakan salah satu makanan favorit di Indonesia, dengan permintaan yang cukup tinggi di kalangan masyarakat lokal. Sebagai usaha baru, Kantin AV memiliki potensi besar untuk berkembang, namun menghadapi tantangan dalam mengelola operasional secara efisien.

Saat ini, pengelolaan pesanan dan transaksi di Kantin AV masih dilakukan secara manual, yang berisiko menyebabkan kesalahan pencatatan, keterlambatan dalam layanan, serta ketidakefisienan dalam pengelolaan data. Proses manual ini juga menyulitkan dalam pemantauan stok bahan baku yang dibutuhkan untuk produksi bakso. Oleh karena itu, penerapan sistem manajemen pesanan dan transaksi berbasis teknologi sangat diperlukan untuk mengurangi kesalahan dan mempercepat proses pelayanan, serta memungkinkan pemantauan stok bahan baku secara real-time.

Dengan penerapan sistem berbasis teknologi, Kantin AV dapat lebih mudah mengelola pengelolaan pesanan, mengontrol pengeluaran untuk bahan baku, dan mengoptimalkan operasional. Hal ini akan meningkatkan efisiensi dalam pengelolaan biaya, mempercepat layanan kepada pelanggan, dan mengurangi kesalahan pencatatan yang dapat merugikan usaha. Implementasi teknologi ini diharapkan tidak hanya mendukung kelancaran operasional, tetapi juga memperkuat daya saing Kantin AV di pasar kuliner lokal.

2. METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan metode studi kasus pada UMKM Kantin AV. Proses penelitian dilakukan melalui beberapa tahapan sebagai berikut:

1. Observasi Lapangan

Peneliti melakukan observasi langsung terhadap operasional Kantin AV, khususnya dalam proses pengelolaan pesanan, transaksi, dan pengelolaan stok bahan baku yang masih dilakukan secara manual. Observasi ini bertujuan untuk mengidentifikasi permasalahan yang ada dalam sistem yang berjalan.

2. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan pengelola Kantin AV (Ibu Lina) untuk memperoleh informasi lebih mendalam mengenai permasalahan yang dihadapi, kebutuhan sistem, serta harapan terhadap penerapan teknologi. Wawancara juga dilakukan kepada beberapa karyawan untuk memahami proses operasional yang ada.

3. Analisis Sistem

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, dilakukan analisis untuk merancang solusi berupa penerapan sistem manajemen pesanan dan transaksi berbasis teknologi. Proses ini mencakup pemilihan sistem yang sesuai, perancangan, dan implementasi teknologi.

4. Evaluasi Sistem

Evaluasi dilakukan dengan mengukur dampaknya terhadap efisiensi operasional Kantin AV. Evaluasi meliputi pengurangan kesalahan transaksi, peningkatan kecepatan layanan, dan efektivitas pengelolaan stok bahan baku.

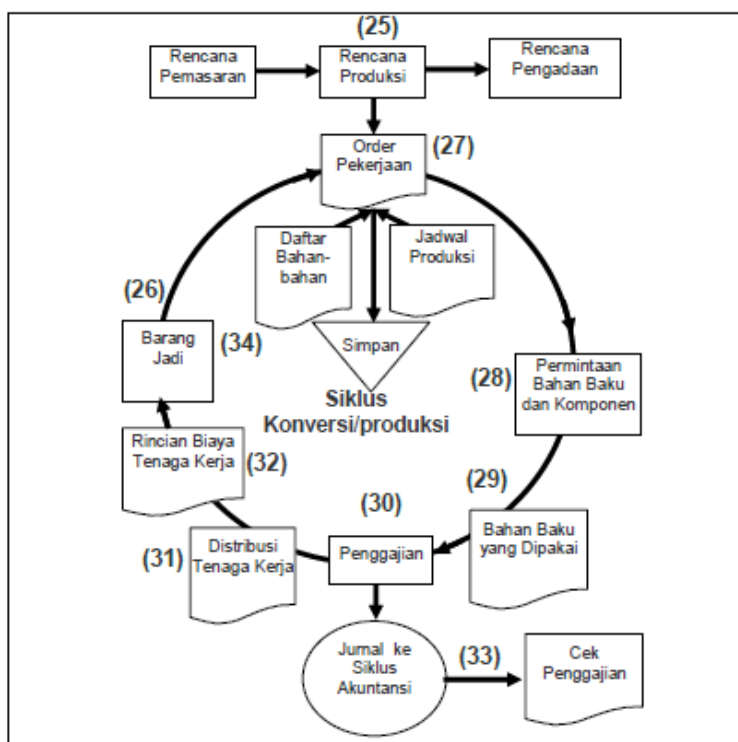
3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Profil UMKM Kantin AV

Kantin AV adalah usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang bergerak di bidang kuliner, khususnya dalam penjualan bakso, yang berlokasi di Passo, Kecamatan Baguala, Kota Ambon. Usaha ini dikelola oleh Ibu Lina dan mulai beroperasi pada tanggal 1 November 2023. Kantin AV menyediakan dua jenis bakso dengan harga terjangkau, yaitu bakso biasa seharga Rp 15.000 dan bakso spesial seharga Rp 20.000. Bakso merupakan makanan favorit di Indonesia, dengan permintaan yang cukup tinggi di kalangan masyarakat lokal. Sebagai usaha baru, Kantin AV menghadapi tantangan dalam mengelola pesanan, transaksi, dan stok bahan baku yang masih dilakukan secara manual.

3.2. Tahapan Siklus yang Digunakan oleh Kantin AV: Siklus Konversi

Hall (2011) menjelaskan bahwa siklus produksi atau konversi adalah siklus yang terdiri dari aktivitas fisik dan informasi yang terkait dengan pembuatan produk yang dijual. Beliau juga berpendapat bahwa siklus ini dipicu oleh pesanan pelanggan yang berasal dari siklus pendapatan. Adapun definisi siklus produksi menurut Romney & Steinbart (2015) adalah rangkaian aktivitas bisnis dan operasi pemrosesan data yang berkaitan dengan pembuatan produk.



Gambar 1: Siklus Konversi Kantin AV

Tahap 1

1. Rencana Pemasaran

Kantin AV menargetkan pasar lokal di wilayah Passo, Kota Ambon. Namun karena Kantin AV berada di Klinik Mata Ambon Vlissingen, banyak warga dari luar Ambon yang juga datang dan makan di Kantin AV. Produk yang dijual adalah bakso biasa dan bakso spesial, dengan harga masing-masing Rp15.000 dan Rp20.000 per porsi. Bakso biasa terdiri dari lima butir bakso, sementara bakso spesial berisi lima butir bakso dan satu butir telur. Promosi dilakukan secara langsung kepada pelanggan yang datang, dan pemasaran sederhana dilakukan melalui pemasangan spanduk di depan kantin. Dengan jam operasional yang konsisten dari Senin hingga Jumat, Kantin AV memastikan pelanggan tetap mendapatkan pelayanan yang baik.

2. Rencana Produksi

Produksi bakso di Kantin AV dilakukan seminggu 2 kali setiap hari Kamis pagi dan Minggu pagi, untuk memastikan stok bakso selalu tersedia. Ibu Lina memproduksi 480 butir bakso setiap kali produksi. Proses produksi melibatkan pembuatan adonan, pencetakan bakso, perebusan, pendinginan, dan pembungkusan bakso. Dari 480 butir bakso yang diproduksi, sebagian akan dibuat menjadi bakso biasa dan sebagian lagi menjadi bakso spesial.

3. Rencana Pengadaan

Bahan baku untuk produksi bakso dibeli sekali setiap minggu dari pasar lokal di Passo. Pengadaan bahan meliputi daging sapi, tepung, bumbu basah dan kering, serta bahan pelengkap seperti mie, laksa, dan telur. Pemantauan stok dilakukan setiap hari Rabu dan Sabtu untuk memastikan bahan baku cukup untuk memenuhi kebutuhan produksi.

Tahap 2

4. Order Pekerjaan

Sebelum produksi dimulai, Kantin AV menyusun daftar bahan yang dibutuhkan sesuai dengan jumlah bakso yang akan diproduksi. Setiap kali produksi, Ibu Lina mempersiapkan 6 kg daging sapi, 1 kg tepung, serta bumbu dan bahan pelengkap lainnya. Bahan-bahan ini cukup untuk menghasilkan 480 butir bakso, yang kemudian dibagi menjadi bakso biasa dan bakso spesial.

Tahap 3

5. Permintaan Bahan Baku dan Komponen

Permintaan bahan baku dilakukan kepada pemasok lokal sebelum produksi dimulai. Ibu Lina biasanya melakukan pemesanan bahan sehari sebelum hari produksi, yaitu pada hari Rabu dan Sabtu. Dengan demikian, semua bahan sudah siap untuk digunakan saat produksi dimulai pada Kamis pagi dan Minggu pagi.

Tahap 4

6. Bahan Baku yang Dipakai

Dalam setiap kali produksi, Kantin AV menggunakan 6 kg daging sapi, 1 kg tepung, bumbu basah dan kering, serta telur. Selain itu, digunakan pula 48 butir telur untuk bakso spesial. Setiap kali produksi menghasilkan 480 butir bakso, yang kemudian dikemas dan dijual dalam porsi yang sesuai dengan permintaan pelanggan.

Tahap 5

7. Penggajian

Penggajian karyawan di Kantin AV dilakukan setiap bulan. Karyawan bekerja selama jam operasional, yaitu dari Senin hingga Jumat, mulai pukul 08.00 hingga 15.00. Gaji yang diberikan kepada karyawan adalah sebesar Rp1.700.000 per bulan. Proses penggajian menjadi bagian dari pengelolaan keuangan Kantin AV.

Tahap 6

8. Distribusi Tenaga Kerja

Tenaga kerja di Kantin AV terbagi ke dalam dua fungsi utama: produksi dan pelayanan. Ibu Lina yang bertugas di bagian produksi bertanggung jawab untuk membuat bakso mulai dari pembuatan adonan hingga pengemasan. Sementara itu, karyawan yang berada di bagian pelayanan bertugas melayani pelanggan yang datang dan melakukan penjualan langsung di kantin.

Tahap 7

9. Rincian Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja di Kantin AV adalah sebesar Rp1.700.000 per bulan untuk satu orang karyawan yang membantu dalam proses pelayanan. Biaya ini sudah mencakup seluruh jam kerja karyawan selama sebulan penuh, dari Senin hingga Jumat.

Tahap 8

10. Barang Jadi

Setelah proses produksi selesai, bakso yang dihasilkan dikemas dalam paket-paket berisi 40 butir. Bakso kemudian dijual kepada pelanggan dalam porsi 5 butir untuk bakso biasa

dan 5 butir ditambah 1 telur untuk bakso spesial. Produksi yang dilakukan setiap minggu menghasilkan cukup banyak bakso untuk memenuhi permintaan pelanggan selama seminggu.

Tahap 9

11. Jurnal ke Siklus Akuntansi

Setelah barang jadi dihasilkan, informasi biaya dari seluruh proses (termasuk biaya bahan baku, tenaga kerja, dan overhead) dicatat ke dalam siklus akuntansi. Ibu Lina belum membuat laporan keuangan secara rinci, namun Ibu Lina telah secara rutin membuat rincian biaya dan pendapatan yang dihasilkan.

12. Cek Penggajian

Setelah penggajian dihitung, dilakukan pengecekan untuk memastikan bahwa semua pembayaran sudah dilakukan dengan benar. Proses ini bertujuan untuk menghindari kesalahan dalam penggajian.

3.3. Sub Sistem Pemesanan Digital Kantin AV

1. Sub-Sistem Pemesanan Pelanggan

Ini adalah tahap pertama, di mana pelanggan datang ke Kantin AV dan menyebutkan pesanan mereka. Staf menggunakan aplikasi POS untuk mencatat pesanan dan mengirimkannya ke dapur.

a. Proses:

- Pelanggan Memilih Menu
Pelanggan memilih menu dari aplikasi POS yang tersedia di tablet atau perangkat kasir.
- Kustomisasi Pesanan
Pelanggan dapat menyesuaikan pesanan, seperti memilih tingkat kepedasan atau tambahan bahan.
- Pesanan Dikonfirmasi dan Dicatat
Setelah pesanan dipilih, staf mengonfirmasi dan mencatat pesanan dalam sistem POS.
- Data Pesanan Terkirim ke Dapur
Sistem secara otomatis mengirimkan rincian pesanan ke dapur, termasuk bahan-bahan yang diperlukan.
- Total Harga Tercatat Otomatis
Sistem menghitung total harga pesanan yang harus dibayar pelanggan.

b. Output/Sub-Sistem Terhubung:

- Mengirim data pesanan ke Sub-Sistem Pencatatan Pesanan dan Dapur.
- Mengirim total harga ke Sub-Sistem Transaksi & Pembayaran.

2. Sub-Sistem Pencatatan Pesanan dan Dapur

Setelah pesanan diterima, dapur akan memprosesnya berdasarkan rincian yang tercatat dalam sistem.

a. Proses:

- Pesanan Diterima di Dapur

Dapur menerima informasi pesanan melalui perangkat yang terhubung dengan sistem (misalnya tablet).

- Memproses Pesanan

Staf dapur menyiapkan pesanan berdasarkan rincian yang diterima (jenis makanan, jumlah, instruksi khusus).

- Pembaruan Status Pesanan

Staf dapur memperbarui status pesanan (misalnya, "Sedang Diproses," "Siap Dikirim," dll.) di sistem.

- Pengiriman Pesanan ke Meja Pelanggan

Setelah pesanan selesai, dapur mengirimkan pesanan ke meja pelanggan atau mengirimkan notifikasi ke staf untuk mengantarkan pesanan.

b. Output/Sub-Sistem Terhubung:

- Mengirim status pembaruan pesanan ke Sub-Sistem Transaksi & Pembayaran (misalnya, "Pesanan Selesai" atau "Siap Dikirim").
- Mengirim notifikasi pesanan selesai ke Sub-Sistem Pengelolaan Keuangan untuk pembaruan.

3. Sub-Sistem Transaksi & Pembayaran

Setelah pesanan selesai, pelanggan akan melakukan pembayaran dengan metode yang tersedia. Pembayaran dapat dilakukan dengan e-wallet, kartu, atau metode pembayaran lainnya.

a. Proses:

- Penghitungan Total Pembayaran
Sistem secara otomatis menghitung total harga berdasarkan pesanan yang dicatat sebelumnya.
- Pemilihan Metode Pembayaran
Pelanggan memilih metode pembayaran (misalnya, menggunakan kartu debit/kredit, e-wallet, atau QR Code).
- Proses Pembayaran
Pembayaran diproses melalui sistem POS dan verifikasi pembayaran dilakukan.
- Pencetakan Struk Pembayaran
Jika diperlukan, sistem dapat mencetak struk pembayaran atau memberikan struk digital.
- Pembayaran Dikonfirmasi
Setelah pembayaran berhasil, sistem mencatat pembayaran sebagai transaksi yang selesai.

b. Output/Sub-Sistem Terhubung:

- Mengirimkan status pembayaran ke Sub-Sistem Pengelolaan Keuangan untuk pencatatan.
- Mengirimkan data transaksi ke Sub-Sistem Pengelolaan Stok untuk memperbarui jumlah bahan baku yang digunakan.

4. Sub-Sistem Pengelolaan Keuangan

Sistem ini menangani pencatatan keuangan terkait dengan penjualan, pengeluaran, dan laporan keuangan lainnya.

a. Proses:

- Mencatat Pendapatan dari Pembayaran
Setiap transaksi pembayaran yang berhasil dicatat oleh sistem POS akan disimpan dalam sistem keuangan.
- Penyusunan Laporan Keuangan
Sistem menghasilkan laporan penjualan otomatis berdasarkan data transaksi yang tercatat (harian, mingguan, atau bulanan).
- Analisis Keuangan
Ibu Lina dapat memantau margin laba, total pendapatan, pengeluaran operasional, dan pengelolaan biaya melalui laporan ini.
- Pelaporan Pajak dan Laporan Keuangan Lainnya
Sistem memungkinkan untuk mengeluarkan laporan pajak dan laporan keuangan lainnya yang diperlukan untuk kepentingan administrasi.

b. Output/Sub-Sistem Terhubung:

- Mengirim laporan dan status transaksi ke Sub-Sistem Pengelolaan Stok untuk pembaruan data bahan baku.
- Mengirim laporan pendapatan ke Sub-Sistem Pengelolaan Stok untuk analisis kebutuhan bahan baku.

5. Sub-Sistem Pengelolaan Stok

Sub-sistem ini bertugas mengelola stok bahan baku yang digunakan dalam proses pemesanan. Setiap pesanan yang diterima akan mengurangi jumlah bahan baku yang tersedia.

a. Proses:

- Pembaruan Stok Secara Otomatis
Setelah pembayaran diterima dan pesanan selesai, sistem mengurangi jumlah stok bahan baku yang digunakan dalam pesanan.
- Peringatan Stok Habis
Sistem akan memberikan notifikasi atau peringatan jika stok bahan baku mencapai batas minimum.
- Manajemen Stok Bahan Baku
Sistem memungkinkan untuk memonitor stok bahan baku yang tersedia dan merencanakan pembelian bahan baku berikutnya berdasarkan data transaksi.
- Penyusunan Laporan Stok
Laporan stok akan dihasilkan secara otomatis, termasuk bahan baku yang digunakan dan sisa stok yang ada.

b. Output/Sub-Sistem Terhubung:

- Mengirim laporan pembaruan stok ke Sub-Sistem Pengelolaan Keuangan untuk pemantauan biaya bahan baku.
- Mengirim data stok terkini ke Sub-Sistem Pencatatan Pesanan dan Dapur untuk memastikan ketersediaan bahan baku untuk pemrosesan pesanan berikutnya.

3.4. Dokumentasi



Gambar 2: Foto Bersama Pemilik Kantin AV Pada Saat Wawancara

4. PENERAPAN PRODUK TEKNOLOGI DAN INOVASI KE MASYARAKAT

a. Penerapan

Untuk mempermudah proses pemesanan di Kantin AV, Ibu Lina bisa menerapkan sistem pemesanan digital berbasis aplikasi POS (Point of Sale). Sistem ini memungkinkan staf mencatat pesanan pelanggan secara otomatis menggunakan tablet atau perangkat kasir yang sudah terintegrasi dengan aplikasi. Pelanggan yang datang cukup menyebutkan pesanan mereka, dan staf akan langsung memilih menu melalui aplikasi, yang kemudian mengirimkan informasi pesanan ke dapur secara langsung dan otomatis menghitung total biaya. Selain itu, pembayaran juga bisa langsung diproses melalui metode digital (QR Code, e-wallet, atau kartu).

b. Kelayakan

- Sangat Layak dan Inovatif: Sistem ini sangat cocok diterapkan di Kantin AV karena memberikan banyak keuntungan baik untuk operasional maupun pengalaman pelanggan.
- Alasan:
 1. Meningkatkan Efisiensi dan Kecepatan Pelayanan

Dengan sistem digital, proses pemesanan dan pembayaran menjadi jauh lebih cepat. Staf tidak perlu menulis manual di kertas, yang sering menyebabkan kesalahan. Semua pesanan tercatat dengan akurat, langsung dikirim ke dapur, dan diproses oleh sistem.

2. Mengurangi Kesalahan dan Kebingungannya

Tanpa sistem digital, ada kemungkinan kesalahan dalam mencatat pesanan atau harga yang diminta pelanggan. Dengan sistem otomatis, informasi pesanan langsung tercatat dengan tepat dan meminimalkan risiko kebingungannya.

3. Integrasi Pembayaran Digital

Pelanggan bisa melakukan pembayaran lebih cepat menggunakan metode digital seperti e-wallet atau QR Code, tanpa perlu antri panjang di kasir. Ini memberikan pengalaman transaksi yang lebih praktis dan aman.

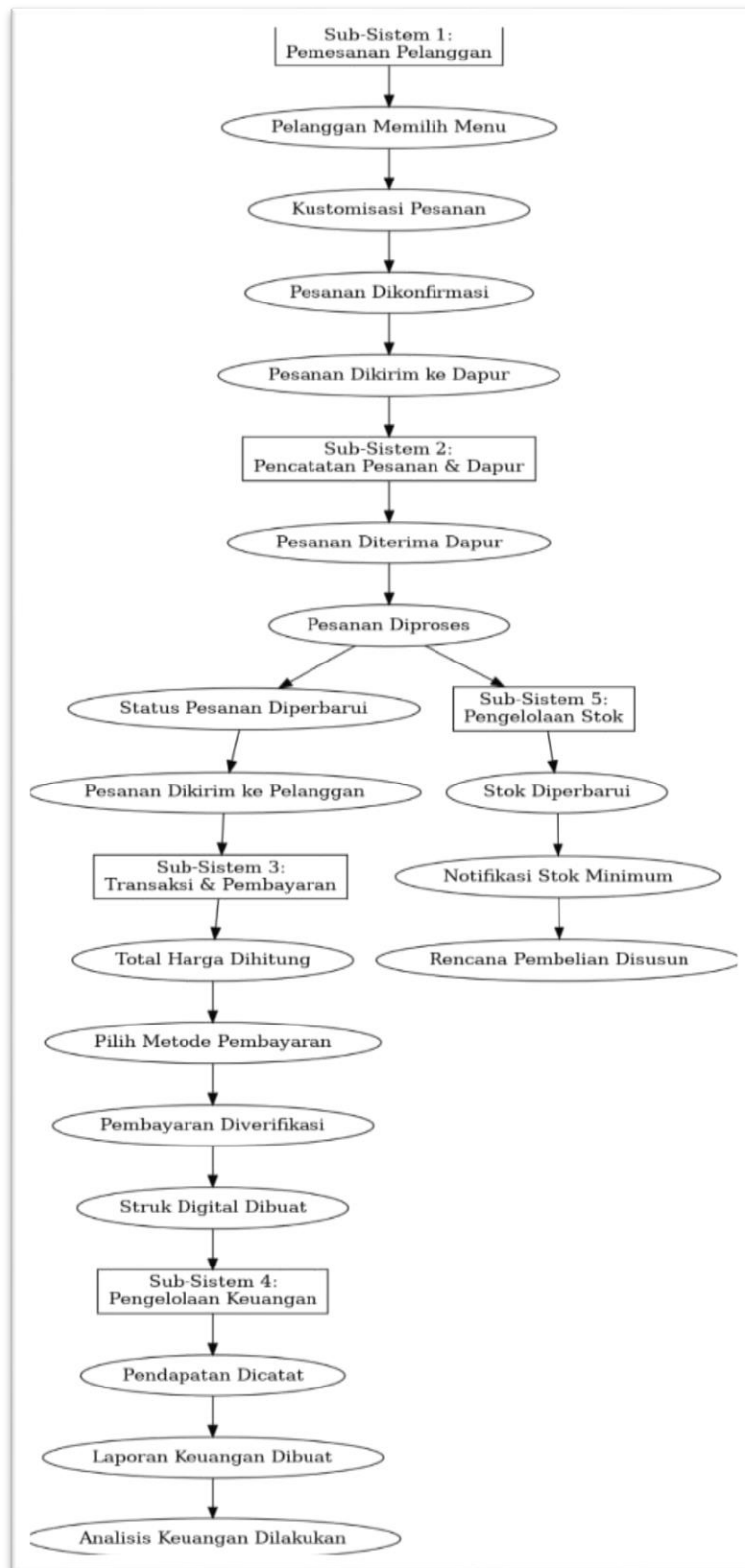
4. Mempermudah Pengelolaan Keuangan dan Stok

Sistem ini juga memungkinkan Ibu Lina untuk mendapatkan laporan penjualan secara real-time, sehingga pengelolaan stok bahan baku lebih terorganisir. Tidak hanya itu, laporan keuangan dan penjualan juga otomatis tercatat dan bisa diakses kapan saja.

5. Meningkatkan Pengalaman Pelanggan

Pelanggan akan merasa lebih puas karena sistem ini mempercepat proses pemesanan dan pembayaran. Mereka juga akan merasa lebih nyaman karena transaksi yang dilakukan lebih modern dan bebas dari kesalahan.

5. LUARAN YANG DI CAPAI



Grafik 1: Sub Sistem Teknologi Aplikasi Pemesanan Digital untuk Kantin AV

6. KESIMPULAN

Sistem transaksi yang direncanakan untuk Kantin AV bertujuan untuk meningkatkan efisiensi dalam pencatatan dan pengelolaan data operasional sehari-hari. Dengan mengimplementasikan sistem yang terintegrasi, diharapkan dapat mempercepat proses transaksi, mengurangi kesalahan manusia, dan mempermudah pengelolaan keuangan serta persediaan bahan baku. Sistem ini juga akan menyediakan laporan yang lebih akurat dan tepat waktu, yang mendukung pengambilan keputusan yang lebih baik dalam perencanaan dan evaluasi keuangan. Melalui sistem ini, pengelolaan transaksi penjualan, pembelian bahan baku, serta penghitungan biaya dan keuntungan akan lebih terstruktur. Selain itu, adanya fitur pemantauan persediaan bahan baku secara real-time akan membantu Ibu Lina dalam mengelola stok agar tidak terjadi kelebihan atau kekurangan bahan yang dapat mempengaruhi kelancaran operasional. Secara keseluruhan, pengembangan sistem transaksi ini diharapkan dapat mendukung pertumbuhan bisnis Kantin AV dengan memberikan kemudahan dan ketepatan dalam pengelolaan operasional dan finansialnya.

7. SARAN

- a. Disarankan untuk mengimplementasikan sistem transaksi yang terintegrasi antara penjualan, pembelian bahan baku, dan pencatatan keuangan. Hal ini akan meningkatkan efisiensi operasional, mengurangi kesalahan pencatatan manual, dan mempermudah pemantauan keuangan serta persediaan secara real-time.
- b. Sistem harus dilengkapi dengan fitur untuk memantau stok bahan baku secara otomatis, untuk menghindari kekurangan atau kelebihan bahan. Ini akan membantu Kantin AV dalam menjaga kelancaran produksi dan meminimalisir pemborosan.
- c. Penting untuk memberikan pelatihan kepada semua karyawan yang akan menggunakan sistem, agar mereka dapat memahami dan mengoperasikan sistem dengan baik. Pelatihan ini akan memastikan penggunaan sistem yang optimal dan mengurangi kesalahan dalam proses transaksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Encep Saefullah, S. M. (2022). *MANAJEMEN USAHA MIKRO, KECIL DAN MENENGAH (UMKM)*. Purbalingga: Eureka Media Aksara.
- Pintar, K. (2024, Juni 13). Retrieved from Sistem POS Modern untuk UMKM di Jakarta: Solusi Efektif untuk Bisnis Anda: <https://kasirpintar.co.id/solusi/detail/sistem-pos-modern-untuk-umkm-di-jakarta-solusi-efektif-untuk-bisnis-anda>
- Prabowo, I. P. (2022). *Sinar Sang Surya*. Retrieved from Pengembangan Sistem Informasi Manajemen pada Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (Kasus: Plantshopedia): <https://ojs.ummetro.ac.id/index.php/sinarsangsurya/article/view/2191>
- Prof. Dr. Azhar Susanto, M. A. (2017). *Sistem Informasi Manajemen*. Bandung: Lingga Jaya.