

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Objek Penelitian

Objek yang dilakukan dalam penelitian adalah Kedai Ibobab Pamulang yang merupakan cabang pertama berlokasi di Jl. Surya Kencana No.74, Pamulang Barat, Kec. Pamulang, Kota Tangerang Selatan, Banten. Kedai Ibobab merupakan usaha dibidang *food and beverage* (F&B) yang sudah berdiri sejak tahun 2019, Kedai Minuman Ibobab menawarkan berbagai macam varian rasa minuman, topping dan ukuran gelas. Tentunya minuman seperti ini sangat diminati oleh banyak kalangan, mulai dari anak kecil, remaja, hingga orang dewasa. Tidak bisa dipungkiri bahwa usaha minuman boba memang menjadi peluang untuk para UMKM terlebih dimasa corona. Transaksi penjualan pada Kedai Ibobab di Pamulang semakin meningkat, oleh karena itu Kedai harus dapat memenuhi kebutuhan *customer* dalam hal pengelolaan barang dan pelayanan.

3.2 Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode Deskriptif. karena metode ini cocok untuk menyelesaikan masalah dan memberikan solusi kepada perusahaan, dimana masalah yang dihadapi berupa terjadinya selisih data barang dan pengolahan data yang masih dilakukan dalam laporan pembukuan, sehingga jika Kepala Outlet ingin melihat laporan berdasarkan tanggal terpilih harus mencarinya dari halaman per halaman. Dari metode Deskriptif tersebut perusahaan akan mendapatkan analisis data berupa data penjualan, stok masuk, stok keluar dan akan dibandingkan dengan transaksi sehingga lebih efektif dan efisien dalam memproses suatu data.

3.3 Metode Pengumpulan Data

Dalam penyusunan penelitian ini dibutuhkan beberapa informasi pendukung sebagai referensi untuk tugas akhir dengan judul "**PERANCANGAN**

SISTEM INFORMASI ADMINISTRASI PENJUALAN PADA KEDAI IBOBA". Berikut ini metode yang digunakan dalam proses pengumpulan data:

1. Observasi

Dalam hal ini dilakukan secara langsung ke lokasi Kedai Iboba untuk mengetahui sistem yang sedang berjalan saat ini dan permasalahan apa yang terjadi pada Kedai Iboba cabang Pamulang.



Gambar 3. 1 Gudang Persediaan Kedai Iboba

2. Wawancara

Dalam penelitian ini secara langsung melakukan proses tanya jawab terhadap pemilik Kedai Iboba.

Pewawancara : Sevira Octaviani
Narasumber : Bintang Herdiansyah
Jabatan : Owner/Pemilik Kedai Minuman Ibob
Tempat : Jl. Surya Kencana No.74, Pamulang Barat,
Pamulang, Kota Tangerang Selatan, Banten.

Pewawancara : Sudah berapa lama Kedai Minuman Ibob Berdiri?
Narasumber : Kedai Minuman Ibob berdiri sejak tahun 2019
Pewawancara : Sudah memiliki berapa cabang Kedai Minuman dan berapa banyak karyawan yang bekerja di Kedai ini?
Narasumber : Kedai minuman iboba sudah memiliki 6 cabang yang tersebar di daerah tangerang selatan dan depok, kurang lebih ada 30 karyawan.
Pewawancara : Berapa macam jenis bahan baku yang ada di Kedai?
Narasumber : Kurang lebih ada sekitar 57 bahan baku yang dipakai
Pewawancara : Dari 57 bahan baku apakah hanya memakai 1 supplier?
Narasumber : Ada 8 supplier, biasanya pada saat pembelian bahan melalui offline dan online.
Pewawancara : Apakah pengelolaan bahan baku di Kedai sudah berjalan dengan baik atau terdapat kendala?
Narasumber : Sampai dengan saat ini masih dengan mencatat dalam laporan pembukuan dan dari 6 cabang outlet Ibob terdapat 1 cabang yaitu cabang pamulang yang hasil transaksi dengan data pada pembukuan berbeda, sehingga sering terjadinya selisih data barang. Pada data barang rusak pun kadang ada saja yang tidak tercatat sehingga menyebabkan minus. Lalu, jika ingin mencari laporan beberapa bulan ke belakang agak kerepotan karena harus mencarinya dari halaman per halaman.
Pewawancara : Siapa yang bertugas membuat pembukuan setiap harinya?
Narasumber : Berbeda-beda, tergantung siapa yang shiftnya sampai closing. Hanya saja karena sering terjadi selisih barang pihak Kedai ingin mengangkat 1 karyawan yang bisa dipercaya untuk jadi kepala outlet

3.4 Metode Pengembangan Sistem

Metode Pengembangan Sistem yang diterapkan adalah metode *Rapid Application Development* karena metode RAD sangat tepat dalam penelitian ini, dimana metode RAD menggunakan teknik yang terstruktur untuk menentukan kebutuhan user sampai user menyatakan bahwa hasilnya sudah sesuai dengan keinginan mereka, metode ini juga tidak memerlukan waktu yang lama untuk pengerjaannya.

3.5 Analisis Sistem yang Berjalan

Sistem yang berjalan pada Kedai Iboba masih memiliki permasalahan dikarenakan cabang Iboba Pamulang menggunakan lebih banyak bahan baku dibanding cabang lainnya seringkali terjadi selisih data antara kasir pintar dengan pembukuan. Seperti yang diketahui bahwa proses bisnis yang berjalan saat ini masih melakukan pencatatan sebagai laporan pembukuan, mulai dari proses pengelolaan barang hingga pembuatan laporan, sehingga mengalami hambatan yang berdampak pada proses penjualan Kedai Iboba. Selain itu, pada bagian laporan yakni meliputi laporan barang masuk, laporan barang keluar, laporan stok barang dan laporan barang rusak masih menggunakan buku besar. Tentunya dengan pembukuan ini memerlukan waktu yang lebih lama ketika ingin mencari data-data yang diperlukan karena harus membuka buku besar tersebut dan mencarinya halaman per halaman.

3.5.1 Analisis Proses Bisnis

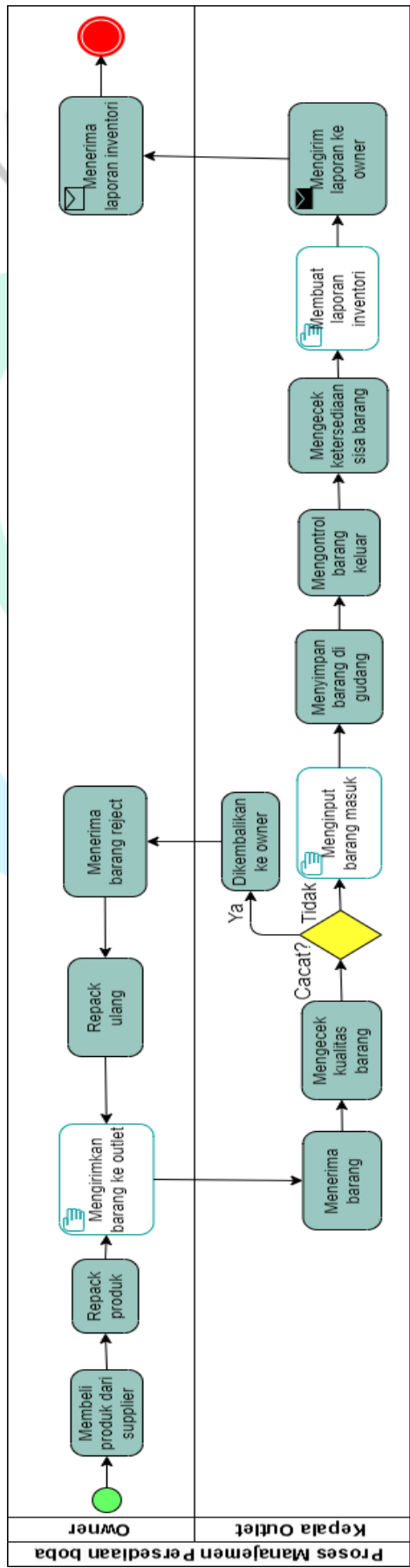
Alur proses bisnis yang berjalan saat ini pada pemesanan bahan baku masih melalui *Owner* yang membelinya, Kedai Iboba membelinya dari 8 supplier.

1. Jakarta Bubble Drink Supplier aneka Powder
2. CV Indo Boba Supplier creamer, berbagai macam Jelly, cup sealer dan berbagai cup
3. Forest Boba Supplier Black Pearls
4. Grosir Angkasa Supplier topping dan soda
5. Aneka fresh Supplier jus buah
6. PT Grosir Anugerah Supplier berbagai macam selai
7. PT Nusa Insan Supplier bubuk teh, sirup teh, freshmilk dan kertas termal
8. CV Nafita Kristal supplier es batu

Adapun alur sistem yang sedang berjalan saat ini, sebagai berikut :

1. *Owner* membeli bahan baku sesuai dengan bahan yang akan habis digudang kepada supplier bahan tersebut
2. *Owner merepack* berbagai macam powder menggunakan mesin packing, powder yang telah selesai dipacking akan dibagi-bagi sebanyak 25 Pcs untuk disusun pada plastik kiloan. Biasanya untuk cabang pamulang lebih banyak diberikan bahan karena omset penjualannya paling tinggi.
3. *Owner* akan mengirimkan powder yang telah *direpack* ke gudang kedai permingu atau per 10 hari, 1 plastik kiloan berisi 25 pcs powder. Biasanya *owner* memberikan masing-masing rasa powder sebanyak 6 plastik.
4. Kemudian Kepala Outlet menerimanya dan mencatat barang masuk tersebut pada buku stok opname atau pembukuan. Jika terdapat barang yang *reject* akan dilaporkan dan dikembalikan kepada *owner*.
5. Pada saat closing Kepala Outlet mencatat total jumlah barang yang keluar berdasarkan nama barang pada kasir pintar, lalu menuliskannya pada buku besar serta mencatat sisa stok bahan baku.
6. Jika terdapat barang yang rusak akan dicatat, namun jika ada yang tertinggal atau lupa dicatat membuat bahan baku menjadi minus.

Menyimpan data-data hanya dengan menggunakan buku besar bisa dikatakan sangat tidak akurat dan mengakibatkan sering terjadi kehilangan data, sehingga *Owner* Kedai Iboboda tidak dapat mengetahui apakah barang masuk dan barang keluar sesuai atau tidak dan berapa banyak laporan barang yang rusak setiap harinya. Adapun proses manajemen yang dilakukan Kedai Iboboda dapat dilihat pada diagram BPMN dibawah ini:



Gambar 3. 2 BPMN Manajemen Persediaan Kedai Ibobba

Gambar 3.2 menjelaskan tentang proses bisnis manajemen *inventory* yang saat ini sedang berjalan di Kedai Minuman Boba. Sistem tersebut dimulai dari *Owner* yang membeli produk dari supplier, produk tersebut berupa bahan baku boba yaitu powder, sebelum powder dikirimkan ke outlet dengan satuan Pcs *Owner* *merepack* terlebih dulu powder yang telah dibeli menggunakan mesin *packing*. *Owner* membeli bahan baku powder dalam bentuk Kg dengan harga per Kg nya sebesar 70,000. Dalam 1 Kg powder setelah *direpack* dapat menjadi 25 Pcs dengan harga 2,800 per Pcsnya. Setelah selesai *merepack* *Owner* akan mengirimkan barang tersebut ke outlet Kedai Minuman Boba, kemudian kepala outlet yang akan menerimanya.

Kepala outlet akan mengecek kualitas dari barang yang diterima apakah barang tersebut terdapat *reject* atau tidak, jika barang tersebut *reject* maka kepala outlet akan mengembalikannya kepada *Owner*, lalu *Owner* akan menerima barang *reject* tersebut untuk *direpack* ulang menggunakan mesin *packing*. Jika barang yang diterima sudah sesuai maka kepala outlet akan menginput barang masuk yang diterima ke dalam buku besar, kemudian menyimpan barang tersebut kedalam gudang Kedai Boba.

Setelah selesai, kepala outlet mengontrol barang keluar dan mengecek ketersediaan sisa barang yang ada. Kepala Outlet juga bertugas untuk membuat laporan administrasi penjualan dan bahan baku, laporan ini dibuat menggunakan buku besar untuk dikirimkan kepada *Owner*, setelah selesai dibuat laporan tersebut dikirim kepada *Owner* dan *Owner* menerima laporan yang telah dibuat oleh Kepala Outlet.

3.5.2 Analisis Dokumen

Analisis dokumen menggambarkan bagaimana proses bisnis yang sedang berjalan dan untuk apa saja dokumen-dokumen digunakan dalam sistem persediaan. Analisa dokumen saat penting karena dapat membantu dalam perancangan yang akan dibuat. Hasil dari pengumpulan data atau dokumen bisa dilihat pada gambar dibawah ini :

STOCK MOVEMENT OUTLET IBOBA

LOKASI OUTLET: _____

No	Nama Item - Bahan	Tanggal: _____		Tanggal: _____		Tanggal: _____	
		STOCK MASUK	STOCK OPNAME	STOCK MASUK	STOCK OPNAME	STOCK MASUK	STOCK OPNAME
		PIC:	PIC:	PIC:	PIC:	PIC:	PIC:
1	Powder						
1	Jubote Gum						
2	Cappuccino						
3	Chocolate						
4	Green tea						
5	Strawberry						
6	Taro						
7	Thai Tea / Blacktea						
8	Milktea Freshmilk						
9	Red Velvet						
10	Milo						
11	Vanilla						
12	Creamer						
	Peckage						
1	Jasmine Milktea						
2	Es Coklat						
3	Gula Pasir						
	Topping						
1	Boba Pearls						
2	Cream Cheese						
3	Jelly / Coffee Jelly						
4	Popping Boba						
5	Oreo						
6	Ovaltine (Choco Crunch)						
7	Strawberry / Mango (Selai)						
	Sunmier, Tea, & Coffee						
1	Sprite (Soda) / Coca-Cola						
2	Lime Juice						
3	Pineapple Juice						
4	Orange Juice						
5	Mango Juice						
6	Grenadine Syrup						
7	Melon Syrup						
8	Blue Curacao						
9	Hazelnut Syrup						
10	Caramel Syrup						
11	Irish Cream Syrup						
12	Coffee Nascala Classic						
13	Teebag / POKKA Lychee						
	Other						
1	Freshmilk						
2	Gula Aren Cair / Palm Sugar						
3	Gula Cair						
4	Yakult / SKM						
	Peralatan						
1	Cup Oval (Medium)						
2	Cup Large						
3	Cup Tseries						
4	Thermal (Struk) / Cup Sealer						
5	Cup Sealer (± 1.000 seal)						
6	Sedotan Boba (isi ± 100)						
7	Sedotan Kacil (isi ± 300)						
8	Plastik Single (u/ 1 cup)						
9	Plastik Double (u/ 2-3 Cup)						
10	Plastik Sedang (u/ 3-4 Cup)						
11	Es Batu (Kristal / Serut)						
	Food Etc						
1	Paper Bag (Corndog/Croffle/Etc)						
2	Croffle						
3	Cup Sc Besar / Kecil						
4	Margarin / Gula Halus						
5	Tepung Corndog						
6	Tepung Roti (Breadcrumb)						
7	Mihl / Sosis / Sosis Moza						
8	Potato						
9	Sc BBQ / Sc Chili / Mayo						
10	Sauce Toppoki						
11	Toppoki Pack / Odeng Pack						
12	Toppoki Per Porsi						
13	Wijen						
14	Paper Bowl / Sumpit						

WAJIB TULIS : TANGGAL, NAMA PIC yang bertugas SO ataupun STOCK IN

Gambar 3. 3 Form Stok Opname Harian Kedai Minuman Iboba

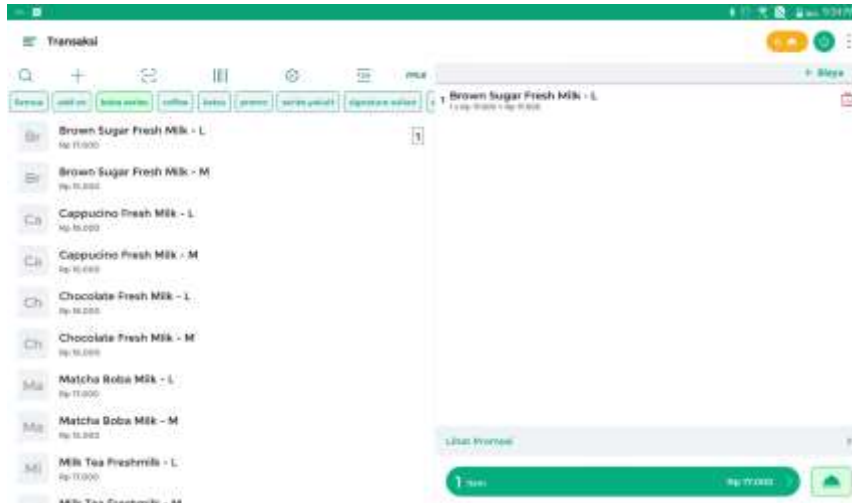
Gambar 3.4 adalah formulir stok opname dimana Kepala Outlet akan mengisi barang masuk dan barang keluar setiap harinya.

STOCK MOVEMENT OUTLET IBObA

No	Nama Item - Bahan	Desember 2012		Januari 2013		Februari 2013	
		STOCK AWAL	STOCK AKHIR	STOCK AWAL	STOCK AKHIR	STOCK AWAL	STOCK AKHIR
1	Espresso	10	115	10	115	10	115
2	Espresso	10	115	10	115	10	115
3	Espresso	10	115	10	115	10	115
4	Espresso	10	115	10	115	10	115
5	Espresso	10	115	10	115	10	115
6	Espresso	10	115	10	115	10	115
7	Espresso	10	115	10	115	10	115
8	Espresso	10	115	10	115	10	115
9	Espresso	10	115	10	115	10	115
10	Espresso	10	115	10	115	10	115
11	Espresso	10	115	10	115	10	115
12	Espresso	10	115	10	115	10	115
13	Espresso	10	115	10	115	10	115
14	Espresso	10	115	10	115	10	115
15	Espresso	10	115	10	115	10	115
16	Espresso	10	115	10	115	10	115
17	Espresso	10	115	10	115	10	115
18	Espresso	10	115	10	115	10	115
19	Espresso	10	115	10	115	10	115
20	Espresso	10	115	10	115	10	115
21	Espresso	10	115	10	115	10	115
22	Espresso	10	115	10	115	10	115
23	Espresso	10	115	10	115	10	115
24	Espresso	10	115	10	115	10	115
25	Espresso	10	115	10	115	10	115
26	Espresso	10	115	10	115	10	115
27	Espresso	10	115	10	115	10	115
28	Espresso	10	115	10	115	10	115
29	Espresso	10	115	10	115	10	115
30	Espresso	10	115	10	115	10	115
31	Espresso	10	115	10	115	10	115
32	Espresso	10	115	10	115	10	115
33	Espresso	10	115	10	115	10	115
34	Espresso	10	115	10	115	10	115
35	Espresso	10	115	10	115	10	115
36	Espresso	10	115	10	115	10	115
37	Espresso	10	115	10	115	10	115
38	Espresso	10	115	10	115	10	115
39	Espresso	10	115	10	115	10	115
40	Espresso	10	115	10	115	10	115
41	Espresso	10	115	10	115	10	115
42	Espresso	10	115	10	115	10	115
43	Espresso	10	115	10	115	10	115
44	Espresso	10	115	10	115	10	115
45	Espresso	10	115	10	115	10	115
46	Espresso	10	115	10	115	10	115
47	Espresso	10	115	10	115	10	115
48	Espresso	10	115	10	115	10	115
49	Espresso	10	115	10	115	10	115
50	Espresso	10	115	10	115	10	115
51	Espresso	10	115	10	115	10	115
52	Espresso	10	115	10	115	10	115
53	Espresso	10	115	10	115	10	115
54	Espresso	10	115	10	115	10	115
55	Espresso	10	115	10	115	10	115
56	Espresso	10	115	10	115	10	115
57	Espresso	10	115	10	115	10	115
58	Espresso	10	115	10	115	10	115
59	Espresso	10	115	10	115	10	115
60	Espresso	10	115	10	115	10	115
61	Espresso	10	115	10	115	10	115
62	Espresso	10	115	10	115	10	115
63	Espresso	10	115	10	115	10	115
64	Espresso	10	115	10	115	10	115
65	Espresso	10	115	10	115	10	115
66	Espresso	10	115	10	115	10	115
67	Espresso	10	115	10	115	10	115
68	Espresso	10	115	10	115	10	115
69	Espresso	10	115	10	115	10	115
70	Espresso	10	115	10	115	10	115
71	Espresso	10	115	10	115	10	115
72	Espresso	10	115	10	115	10	115
73	Espresso	10	115	10	115	10	115
74	Espresso	10	115	10	115	10	115
75	Espresso	10	115	10	115	10	115
76	Espresso	10	115	10	115	10	115
77	Espresso	10	115	10	115	10	115
78	Espresso	10	115	10	115	10	115
79	Espresso	10	115	10	115	10	115
80	Espresso	10	115	10	115	10	115
81	Espresso	10	115	10	115	10	115
82	Espresso	10	115	10	115	10	115
83	Espresso	10	115	10	115	10	115
84	Espresso	10	115	10	115	10	115
85	Espresso	10	115	10	115	10	115
86	Espresso	10	115	10	115	10	115
87	Espresso	10	115	10	115	10	115
88	Espresso	10	115	10	115	10	115
89	Espresso	10	115	10	115	10	115
90	Espresso	10	115	10	115	10	115
91	Espresso	10	115	10	115	10	115
92	Espresso	10	115	10	115	10	115
93	Espresso	10	115	10	115	10	115
94	Espresso	10	115	10	115	10	115
95	Espresso	10	115	10	115	10	115
96	Espresso	10	115	10	115	10	115
97	Espresso	10	115	10	115	10	115
98	Espresso	10	115	10	115	10	115
99	Espresso	10	115	10	115	10	115
100	Espresso	10	115	10	115	10	115

Gambar 3. 4 Form Stok Opname harian yang sudah di isi

Gambar 3.4 merupakan hasil pencatatan barang masuk dan barang keluar yang telah diisi oleh Kepala Outlet Kedai Minuman Iboba



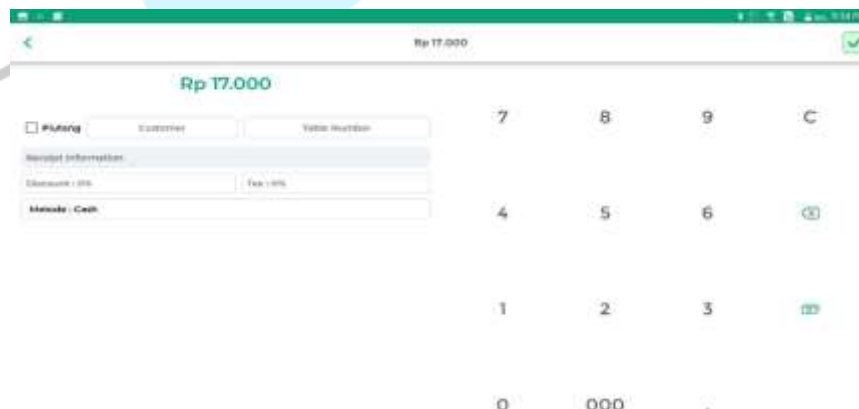
Gambar 3. 5 Tampilan transaksi Kasir Pintar

Gambar 3.6 merupakan tampilan transaksi untuk menginput pesanan berdasarkan minuman yang ingin dipesan oleh customer.



Gambar 3. 6 Metode pembayaran

Ketika sudah menginput pesanan customer, selanjutnya memilih metode pembayaran, apakah dengan uang pas, uang 50.000, 100.000 atau menggunakan pembayaran digital.



Gambar 3. 7 metode pembayaran dengan uang pas

Jika memilih pembayaran menggunakan uang pas maka tampilannya akan seperti ini.



Gambar 3. 8 Transaksi berhasil

Setelah memilih metode pembayaran, transaksi dinyatakan berhasil.

Kode	* Nama	Jumlah	Total Pendapatan (Rp)	Keuntungan (Rp)	
boba01	Brown Sugar Fresh Milk - M	314	4.080.000	2.036.911	Detail
boba01-L	Brown Sugar Fresh Milk - L	440	6.600.000	3.236.000	Detail
boba02	Matcha Boba Milk - M	63	945.000	458.955	Detail
boba02-L	Matcha Boba Milk - L	101	1.777.000	890.021	Detail
boba03	Milk Tea Freshmilk - M	39	585.000	284.715	Detail
boba03-L	Milk Tea Freshmilk - L	57	969.000	457.197	Detail
boba04	Strawberry Fresh Milk - M	46	796.000	320.254	Detail
boba04-L	Strawberry Fresh Milk - L	31	558.000	234.887	Detail
boba05	Chocotate Fresh Milk - M	145	3.320.000	1.205.325	Detail
boba05-L	Chocotate Fresh Milk - L	113	2.034.000	1.019.373	Detail
boba06	Cappucino Fresh Milk - M	113	1.695.000	823.205	Detail
boba06-L	Cappucino Fresh Milk - L	132	2.244.000	1.058.772	Detail

Gambar 3. 9 Jumlah barang yang telah terjual berdasarkan produk

Gambar 3.6 merupakan data jumlah barang berdasarkan banyaknya pembeli yang membeli varian tersebut.

3.5.3 Analisis Permasalahan

Berdasarkan Analisa yang dilakukan terdapat beberapa kendala yang menjadi permasalahan pada pencatatan persediaan Kedai Minuman Iboba, permasalahan tersebut berupa selisih data barang antara transaksi dikasir pintar dengan pembukuan,

serta barang yang rusak datanya mudah hilang, terselip atau bahkan tidak tercatat. Hal ini membuat stok bahan menjadi minus dan menyebabkan kerugian untuk pemilik Kedai Minuman Iboha.

3.6 Analisis Kebutuhan

Analisis kebutuhan menjelaskan tentang rancangan pengembangan aplikasi yang akan dibuat berdasarkan pengamatan yang dilakukan. Analisis kebutuhan pada penelitian ini dibagi menjadi dua yaitu kebutuhan fungsional dan kebutuhan non fungsional.

3.6.1 Kebutuhan Fungsional

- Kebutuhan fungsional menjelaskan tentang layanan sistem yang sangat diperlukan dan merupakan analisis untuk melihat bagaimana suatu sistem dapat berinteraksi dengan pengguna. Kebutuhan fungsional juga berisi tentang informasi apa saja yang tersedia dan dihasilkan oleh sistem.

Tabel 3. 1 Kebutuhan Pengguna

No	Kebutuhan Pengguna
<i>Owner</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dapat mengelola data supplier 2. Memasukkan data user baru 3. Dapat mengecek data barang, barang masuk dan barang keluar 4. Dapat mengecek laporan yaitu laporan stok barang, barang masuk, barang keluar dan barang rusak
Kepala Outlet	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengecek data barang 2. Mengecek barang masuk dan barang keluar 3. Mengecek laporan yaitu laporan stok barang, barang masuk, barang keluar dan barang rusak

Berdasarkan kebutuhan maka dapat ditentukan kebutuhan fungsional sebagai berikut:

Tabel 3. 2 Kebutuhan Fungsional

No	Kebutuhan Fungsional	Kebutuhan Pengguna
KF1	Membuat user baru	<i>Owner</i>
KF2	Membuat data supplier baru	<i>Owner</i>

KF3	Menginput atau menambahkan data barang	Owner dan Outlet	dan	Kepala
KF4	Menginput barang masuk dan barang keluar	Owner dan Outlet	dan	Kepala
KF5	Membuat laporan stok barang	Owner dan Outlet	dan	Kepala
KF6	Membuat laporan barang masuk dan keluar	Owner dan Outlet	dan	Kepala
KF7	Membuat laporan barang rusak	Owner dan Outlet	dan	Kepala

3.5.2 Kebutuhan Non Fungsional

Kebutuhan non fungsional dibagi menjadi dua, yaitu kebutuhan perangkat keras dan kebutuhan perangkat lunak. Kebutuhan perangkat keras bertujuan untuk memudahkan proses perancangan dan implementasi dalam membangun sistem yang akan dibuat.

1. Kebutuhan Perangkat Keras

Kebutuhan perangkat keras merupakan pendukung yang sangat penting agar aplikasi yang ingin dirancang dapat menjalankan fungsinya dengan baik. Berikut ini merupakan beberapa kriteria perangkat keras yang dibutuhkan dalam merancang Sistem *Inventory* Bahan Baku Berbasis Web.

- a. Personal Computer atau Laptop
- b. Processor menggunakan Intel Core i3 Quad 2.2 Ghz
- c. Ram 4 Gb
- d. SSD minimal 128 Gb

2. Kebutuhan Perangkat Lunak

Kebutuhan perangkat lunak merupakan suatu program yang digunakan untuk mengembangkan dan merancang Sistem *Inventory* Bahan Baku Berbasis web. Adapun perangkat lunak yang digunakan sebagai berikut:

- a. Sistem Operasi yang digunakan Windows 10 Pro
- b. Pengetikan Kode dengan Visual Studio Code
- c. Database Menggunakan Manager Mysql phpMyAdmin
- d. Server yang digunakan Xampp dan Command Prompt
- e. HTML
- f. CSS

- g. PHP Sebagai Bahasa Pemrograman
- h. Menggunakan SB Admin 2 Versi Bootstrap 4
- i. Menggunakan Framework Laravel
- j. Menjalankan Sistem *Inventory* Menggunakan Browser

