

# **IMPLEMENTASI APLIKASI IREAP POS TERHADAP *SUPPLY CHAIN MANAGEMENT* PADA RUMAH MAKAN**

(Studi Kasus Pada Rumah Makan Ikan Bakar Pantura Cabang Rembang)

## **SKRIPSI**

Diajukan untuk memenuhi persyaratan  
memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis

Oleh

**MUHAMAD BAGUS AMIRUDIN**

NPM. 22101092060



**UNIVERSITAS ISLAM MALANG  
FAKULTAS ILMU ADMINISTRASI  
PROGRAM STUDI ADMINISTRASI BISNIS  
MALANG  
2025**

## RINGKASAN

**Muhamamad Bagus Amirudin (2025)**, Implementasi Aplikasi IREAP POS Terhadap Supply Chain Management Pada Rumah Makan ( Studi Kasus Pada Rumah Makan Ikan Bakar Pantura Cabang Rembang), dosen pembimbing pertama. Dr Siti Saroh, M.Si dan dosen pembimbing kedua Karina Utami Anastuti S.AB., M.AB.

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji implementasi aplikasi IREAP POS terhadap pengelolaan Supply Chain Management (SCM) di Rumah Makan Ikan Bakar Pantura cabang Rembang. Penelitian menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa implementasi IREAP POS memberikan dampak positif berupa peningkatan efisiensi operasional, akurasi data penjualan, serta kemudahan dalam pengendalian stok. Sistem ini juga mengubah proses pengadaan dari manual menjadi lebih terstruktur berbasis data, meskipun faktor eksternal seperti ketersediaan bahan dari pemasok tetap menjadi tantangan. Dalam manajemen persediaan, aplikasi mampu mengurangi risiko kelebihan dan kekurangan stok, namun masih memerlukan verifikasi fisik dan belum mendukung fitur masa kedaluwarsa. Pada hubungan dengan pemasok, aplikasi hanya berperan dalam pencatatan transaksi tanpa menyediakan data histori performa pemasok, sehingga komunikasi tetap dilakukan secara manual. Dari sisi distribusi, IREAP POS meningkatkan efektivitas perencanaan melalui data stok yang lebih akurat, meskipun kecepatan pengiriman tetap bergantung pada pemasok. Secara keseluruhan, implementasi IREAP POS mampu meningkatkan efektivitas dan efisiensi operasional rumah makan, sekaligus memperkuat daya saing dalam industri kuliner.

**Kata Kunci:** IREAP POS, Supply Chain Management, Pengadaan Bahan Baku, Manajemen Persediaan, Distribusi.

## SUMMARY

**Muhamad Bagus Amirudin (2025)**, *The Implementation of the IREAP POS Application on Supply Chain Management in Restaurants (Case Study at Rumah Makan Ikan Bakar Pantura, Rembang Branch)*, first supervisor Dr. Siti Saroh, M.Si and second supervisor Karina Utami Anastuti, S.AB., M.AB.

*This study aims to examine the implementation of the IREAP POS application in managing Supply Chain Management (SCM) at Rumah Makan Ikan Bakar Pantura, Rembang branch. The research employs a descriptive qualitative approach with data collected through interviews, observation, and documentation. The findings reveal that the implementation of IREAP POS provides positive impacts such as improved operational efficiency, sales data accuracy, and easier stock control. The system also transforms procurement from manual practices into more structured and data-driven processes, although external factors such as supplier availability remain a challenge. In inventory management, the application helps reduce the risk of overstocking and stockouts, yet still requires physical verification and does not support expiration date features. Regarding supplier relationships, the application only records transactions without providing supplier performance history, leaving communication to manual channels. In terms of distribution, IREAP POS enhances planning effectiveness through more accurate stock data, although delivery speed still depends on suppliers. Overall, the implementation of IREAP POS improves the effectiveness and efficiency of restaurant operations while strengthening competitiveness in the culinary industry.*

**Keywords:** *IREAP POS, Supply Chain Management, Raw Material Procurement, Inventory Management, Distribution.*

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

Perkembangan teknologi informasi dalam beberapa tahun terakhir telah mendorong berbagai sektor usaha, termasuk industri kuliner, untuk melakukan digitalisasi dalam operasionalnya. Persaingan bisnis rumah makan menuntut adanya efisiensi, kecepatan, serta akurasi dalam pengelolaan rantai pasok atau *Supply Chain Management* (SCM) memiliki peran vital karena mencakup proses perencanaan kebutuhan bahan baku, pemesanan, distribusi, pengendalian stok, hingga pencatatan laporan keuangan. Tanpa adanya sistem yang terintegrasi, seringkali timbul permasalahan seperti keterlambatan pemesanan, stok berlebih atau kekurangan, kesalahan pencatatan, hingga pemborosan bahan makanan.

Rumah Makan Ikan Bakar Pantutra Cabang Rembang merupakan salah satu usaha kuliner yang menghadapi tantangan serupa, khususnya dalam mengelola bahan baku utama yang bersumber dari laut, seperti ikan, seafood, dan bahan baku yang mudah busuk lainnya, pencatatan manual yang rawan kesalahan, serta keterbatasan dalam memantau distribusi menjadi kendala dalam menjaga stabilitas operasional. Untuk menjawab permasalahan tersebut, manajemen rumah makan mulai mengimplementasikan aplikasi IREAP POS (*Point of Sale*) sebagai salah satu solusi dalam mendukung kelancaran SCM.

IREAP adalah singkatan dari *Integrated Retail Application* adalah suatu aplikasi yang di rancang dan dikembangkan untuk membantu dalam

mengatur dan menjalankan operasional toko, yang terdiri dari *Point Of Sales/* Sistem Kasir dan sistem yang mengelola barang. *Point of Sale* (POS) adalah sebuah sistem yang terdiri dari hardware dan software yang didesain sesuai dengan keperluan dan dapat diintegrasikan dengan beberapa alat pendukung agar dapat membantu mempercepat proses transaksi. Hendry (2010:1). Menurut Ramesh dan Sharma (2021) dalam Sondak (2025:30-31), pemanfaatan sistem POS di antaranya: meningkatkan efisiensi operasional, pengelolaan inventaris yang lebih akurat, meningkatkan pengalaman pelanggan, memudahkan analisis bisnis.

Sebuah studi oleh Martin dan Thomas (2023) dalam Sondak, dkk (2025:30) mengungkapkan bahwa restoran yang mengadopsi sistem POS mengalami peningkatan efisiensi operasional hingga 25%. Salah satu contohnya adalah restoran cepat saji yang berhasil mengurangi waktu pemrosesan pesanan dari 7 menit menjadi 4 menit setelah mengadopsi sistem POS otomatis. Selain itu, restoran fine dining yang menggunakan sistem POS berbasis cloud dapat mengakses laporan keuangan dan data penjualan kapan saja tanpa harus berada di lokasi usaha. Hal ini, memudahkan pengambilan keputusan secara lebih fleksibel dan responsif terhadap perubahan pasar. Dapat dilihat pada tabel berikut aplikasi kasir terbaik di Indonesia tahun 2024.

**Tabel 1** Aplikasi Kasir Terbaik Di Indonesia 2024

| Peringkat | Aplikasi    |
|-----------|-------------|
| 1         | ePos        |
| 2         | Buku Warung |
| 3         | POS IREAP   |
| 4         | Qasir       |

Sumber: ePos (2024)

Berdasarkan tabel 1 aplikasi IREAP POS merupakan salah satu aplikasi kasir terbaik yang ada di Indonesia. IREAP POS merupakan sebuah aplikasi yang memungkinkan pencatatan transaksi penjualan, monitoring stok, hingga laporan keuangan secara lebih terstruktur. Data hasil wawancara dengan supervisor, kepala dapur, dan kasir menunjukkan adanya perubahan signifikan setelah aplikasi ini diterapkan. Proses perencanaan bahan baku menjadi lebih terukur, pencatatan stok lebih rapi, serta dapat mengantisipasi pemborosan bahan. Selain itu, distribusi bahan baku dari pusat ke outlet menjadi lebih efektif karena didukung data penjualan dan pemakaian harian yang terdokumentasi. Namun demikian, penerapan aplikasi IREAP POS di rumah makan ini belum sepenuhnya optimal. Beberapa keterbatasan masih ditemui, seperti tidak adanya notifikasi otomatis saat stok menipis atau bahan mendekati masa kedaluwarsa, serta belum adanya integrasi komunikasi langsung dengan pemasok. Evaluasi kinerja supplier pun masih dilakukan secara manual berdasarkan pengalaman dan catatan individu, sehingga belum terdokumentasi dalam sistem. Kondisi ini menunjukkan bahwa aplikasi belum sepenuhnya mendukung semua aspek SCM, melainkan lebih berfokus pada pencatatan transaksi dan stok dasar.

UKMINDONESIA.ID (2023) Kualitas masakan di restoran sangat bergantung pada kualitas bahan baku yang digunakan. Oleh karena itu, para pelaku usaha restoran harus mampu mengatur persediaan bahan baku dengan baik agar tidak terjadi kekurangan bahan baku atau bahkan pemborosan bahan baku yang tidak terpakai. Beberapa masalah utama berdasarkan studi Kementerian Perdagangan (2022) meliputi:

### 1. Fluktuasi Harga yang Tinggi

Harga bahan perishable seperti cabai dan bawang merah bisa berubah 50–100% dalam seminggu akibat gangguan pasokan

### 2. Infrastruktur Logistik yang Terbatas

Hanya 30% pelaku usaha kuliner yang memiliki akses ke cold storage, sementara 40% bahan pangan rusak selama distribusi

### 3. Ketergantungan pada Pasar Tradisional

Survei Asosiasi Restoran Indonesia menunjukkan bahwa 70% restoran UMKM masih bergantung pada pasar tradisional, yang rentan terhadap fluktuasi harga dan kualitas tidak konsisten.

Kompleksitas rantai pasok bahan perishable (mudah busuk) menimbulkan pengaruh signifikan bagi industri rumah makan di Indonesia. Pertama, tingginya biaya operasional menjadi masalah utama karena fluktuasi harga bahan baku yang tidak stabil dan pemborosan akibat bahan yang cepat rusak. Data dari Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional (Bappenas) mengungkapkan bahwa antara tahun 2000 hingga 2019, Indonesia membuang sekitar 23 hingga 48 juta ton makanan per tahun. Tingginya angka limbah pangan ini disebabkan oleh berbagai faktor, termasuk inefisiensi dalam rantai pasok makanan. [Jakartamu.id](https://jakartamu.id) (2025).

Studi terdahulu yang dilakukan di Yogyakarta (2022) mengungkapkan bahwa waste makanan pada UMKM restoran mencapai 15-30%, salah satu penyebab utamanya adalah ketidakefektifan sistem manual dalam memantau stok dan masa kadaluarsa bahan perishable. Selain itu, proses pemesanan dan

rekonsiliasi dengan pemasok yang masih manual sering kali memakan waktu lebih lama, meningkatkan risiko human error, dan menghambat pengambilan keputusan yang cepat. Tanpa automasi dan integrasi data, restoran skala menengah kesulitan mengoptimalkan rantai pasok, yang pada akhirnya berdampak pada peningkatan biaya operasional dan penurunan daya saing bisnis. Oleh karena itu, adopsi sistem digital yang terintegrasi menjadi solusi krusial untuk meningkatkan efisiensi dan mengurangi pemborosan dalam manajemen rantai pasok rumah makan.

Penelitian ini berupaya mengisi celah akademis dalam studi manajemen rantai pasok sektor kuliner, khususnya pada rumah makan skala menengah. Meskipun sistem *Point of Sale* (POS) telah banyak diteliti, sebagian besar studi cenderung berfokus pada aspek transaksi, pelaporan keuangan, atau efisiensi manajemen internal. Terdapat kesenjangan yang signifikan dalam literatur mengenai eksplorasi mendalam terhadap peran POS dalam optimasi rantai pasok. Penelitian yang ada umumnya mengabaikan bagaimana data dan fungsionalitas POS dapat dimanfaatkan secara strategis untuk meningkatkan visibilitas inventaris secara real-time, mengoptimalkan pemesanan dan pengiriman barang dari pemasok, serta memperkuat koordinasi antar pihak dalam rantai pasok. Keterbatasan ini menghambat pemahaman komprehensif tentang potensi penuh POS sebagai alat integrasi dan peningkatan kinerja logistik dan manajemen persediaan dari hulu ke hilir.

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji secara mendalam implementasi aplikasi IREAP POS sebagai alat bantu dalam mengelola *Supply Chain*

*Management* (SCM) di Rumah Makan Ikan Bakar Pantura cabang Rembang. Pengelolaan SCM yang efektif sangat krusial bagi kelangsungan bisnis kuliner, terutama dalam menjaga ketersediaan bahan baku, kualitas produk, dan kepuasan pelanggan. Oleh karena itu, penelitian ini akan berfokus pada bagaimana aplikasi IREAP POS dapat menjadi solusi untuk mengatasi tantangan-tantangan tersebut. Studi ini akan menganalisis dampak implementasi IREAP POS dari berbagai aspek SCM, termasuk pengadaan bahan baku, manajemen persediaan, hubungan dengan pemasok, serta distribusi internal. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata bagi pemilik bisnis kuliner lainnya yang ingin meningkatkan efisiensi operasional melalui adopsi teknologi. Berdasarkan pemaparan tersebut, maka dipilihlah judul "Implementasi Aplikasi IREAP POS terhadap *Supply Chain Management* pada Rumah Makan (Studi Kasus pada Rumah Makan Ikan Bakar Pantura cabang Rembang)."

## B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka peneliti merumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana implementasi aplikasi IREAP POS di Rumah Makan Ikan Bakar Pantura Cabang Rembang?
2. Apa dampak implementasi aplikasi IREAP POS terhadap komponen *Supply Chain Management* pada Rumah Makan Ikan Bakar Pantura Cabang Rembang?

### C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut maka tujuan penelitian ini untuk

:

1. Menganalisis implementasi aplikasi IREAP POS di Rumah Makan Ikan Bakar Pantura Cabang Rembang.
2. Menjelaskan dampak implementasi aplikasi IREAP POS terhadap komponen *Supply Chain Management* (SCM) pada Rumah Makan Ikan Bakar Pantura Cabang Rembang.

### D. Manfaat Penelitian

#### 1. Manfaat Teoritis

- a. Pengembangan Ilmu Manajemen Rantai Pasok: Memberikan studi kasus empiris tentang digitalisasi rantai pasok di sektor kuliner skala menengah, yang masih jarang diteliti.
- b. Referensi Penelitian Selanjutnya: Menjadi dasar bagi penelitian lanjutan tentang penerapan teknologi informasi dalam optimasi bisnis UMKM.

#### 2. Manfaat Praktis

- a. Memberikan bukti nyata tentang efektivitas sistem POS terintegrasi dalam mengurangi pemborosan bahan baku, meningkatkan efisiensi operasional, dan mengoptimalkan manajemen stok berbasis data.
- b. Memperbaiki sistem pemesanan dan koordinasi antara rumah makan dengan *supplier*, sehingga mengurangi kesalahan pasokan dan meningkatkan ketepatan pengiriman.

- c. Memberikan masukan untuk pengembangan fitur yang lebih sesuai dengan kebutuhan UMKM kuliner, khususnya yang bergantung pada bahan perishable.

#### **E. Sistematika Pembahasan**

Sistematika pembahasan ini berguna untuk mempermudah dalam pembagian skripsi dalam beberapa sub bab sebagai berikut:

##### **BAB I: PENDAHULUAN**

Pada bab ini menjelaskan mengenai latar belakang dilakukannya penelitian, permasalahan yang ada, tujuan penelitian, manfaat penelitian, serta sistematika pembahasan skripsi.

##### **BAB II: TINJAUAN PUSTAKA**

Pada bab ini berisi tentang uraian penelitian terdahulu yang dilakukan oleh peneliti-peneliti sebelumnya, serta landasan teori yang digunakan dan kerangka berpikir dalam pembahasan penelitian ini.

##### **BAB III: METODE PENELITIAN**

Pada bab ini menjelaskan metode penelitian yang didalamnya terdapat jenis penelitian, lokasi penelitian, teknik analisis data, fokus penelitian, jenis data yang diambil, serta keabsahan hasil dari penelitian skripsi ini.

##### **BAB IV: GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN**

Bab ini menguraikan profil Rumah Makan Ikan Bakar Pantura sebagai lokasi penelitian, termasuk latar belakang institusi, struktur organisasi, dan jenis layanan yang diterapkan.

##### **BAB V: TEMUAN PENELITIAN DAN PENYAJIAN DATA**

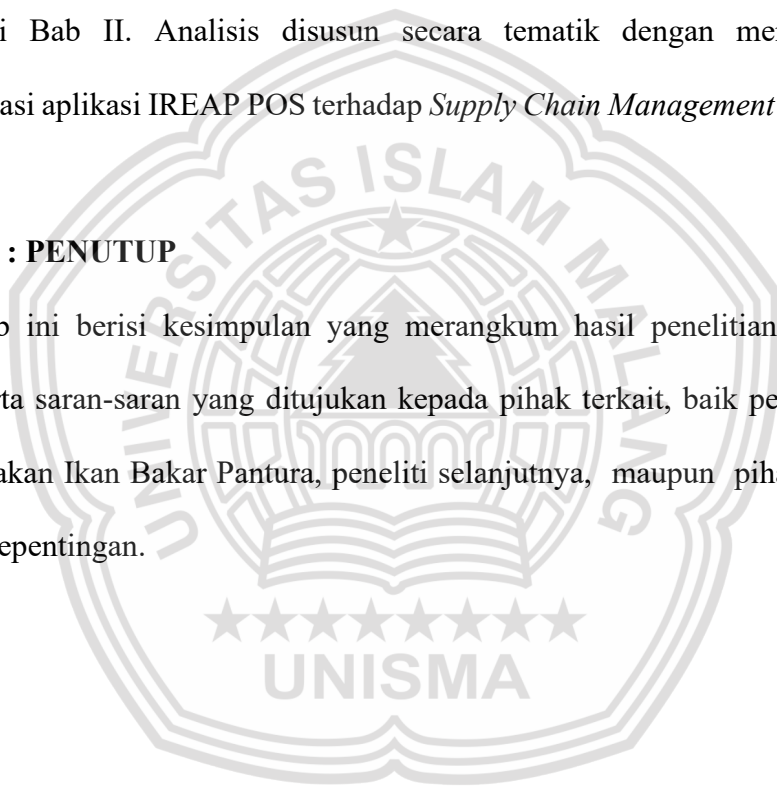
Bab ini berisi hasil penelitian yang diperoleh dari pengumpulan data di lapangan, meliputi temuan penelitian, pembahasan, serta penyajian data yang relevan dengan fokus penelitian.

## **BAB VI: ANALISIS DAN PEMBAHASAN**

Bab ini merupakan inti dari skripsi, di mana penulis melakukan analisis terhadap temuan lapangan dengan mengkaitkan pada teori-teori yang telah dibahas di Bab II. Analisis disusun secara tematik dengan membahas implementasi aplikasi IREAP POS terhadap *Supply Chain Management* Rumah Makan.

## **BAB VII : PENUTUP**

Bab ini berisi kesimpulan yang merangkum hasil penelitian secara umum, serta saran-saran yang ditujukan kepada pihak terkait, baik pengelola Rumah Makan Ikan Bakar Pantura, peneliti selanjutnya, maupun pihak lain yang berkepentingan.





## BAB VII

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Penelitian ini menguraikan bagaimana implementasi aplikasi IREAP POS memengaruhi pengelolaan rantai pasokan (*Supply Chain Management*) pada Rumah Makan Ikan Bakar Pantura cabang Rembang. Berdasarkan hasil pengamatan dan analisis yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa bahwa implementasi aplikasi IREAP POS telah membawa dampak signifikan dan transformatif terhadap operasional perusahaan, khususnya dalam aspek pengadaan bahan baku, manajemen persediaan, hubungan dengan pemasok, dan distribusi. Perubahan mendasar yang terjadi adalah pergeseran dari proses manual, reaktif, dan tidak terstruktur menjadi proses yang lebih proaktif, berbasis data, dan terorganisir. Dampak utama dari implementasi IREAP POS adalah sebagai berikut:

1. Implementasi IREAP POS

Penggunaan aplikasi IREAP POS dapat menghasilkan dampak yang lebih luas bagi keberlangsungan usaha tidak hanya meningkatkan efisiensi operasional, transparansi pencatatan, mempercepat transaksi dan meningkatkan akurasi pencatatan, tetapi juga menghadirkan transparansi laporan penjualan, pemantauan stok berbasis data, serta kemudahan dalam analisis usaha

2. Pengadaan Bahan Baku

Aplikasi ini mengubah proses pemesanan dari manual menjadi berbasis data penjualan dan stok. Hal ini secara signifikan mengurangi kesalahan pemesanan (kelebihan atau kekurangan stok) dan membuat perencanaan menjadi lebih matang. Meskipun demikian, IREAP POS tidak secara langsung mempercepat kedatangan barang, karena hal tersebut tetap bergantung pada faktor eksternal seperti ketersediaan dan kondisi supplier. Keterbatasan fitur notifikasi otomatis stok menipis berhasil diatasi oleh tim melalui prosedur manual yang efektif, yaitu dengan memantau laporan penjualan harian.

### 3. Manajemen Persediaan

IREAP POS meningkatkan efisiensi dan keakuratan data inventaris dengan menyediakan rekap otomatis yang sebelumnya dilakukan secara manual. Meskipun keakuratan data sistem memerlukan verifikasi fisik, data dari IREAP POS berfungsi sebagai alat pendukung yang kuat untuk validasi. Dampak positif yang paling menonjol adalah berkurangnya kejadian stok berlebih atau kekurangan, karena tim dapat memprediksi kebutuhan harian berdasarkan data penjualan. Namun, aplikasi ini memiliki keterbatasan dalam mengelola aspek krusial seperti masa kedaluwarsa bahan baku, yang masih harus dipantau secara manual oleh tim.

### 4. Hubungan dengan Pemasok

Dampak IREAP POS terhadap hubungan dengan pemasok bersifat tidak langsung. Aplikasi ini tidak menggantikan interaksi personal seperti

telepon atau pesan singkat, yang tetap menjadi metode utama komunikasi. IREAP POS lebih berfungsi sebagai dasar data untuk evaluasi manual. Meskipun tidak menyediakan histori performa pemasok secara otomatis, data penjualan dan pembelian yang terekam memungkinkan tim untuk membuat keputusan yang lebih terinformasi.

#### 5. Distribusi

IREAP POS berperan penting dalam mempercepat alur pemrosesan pesanan melalui Kitchen Order Ticket (KOT) otomatis, baik untuk dine-in maupun pemesanan online. Hal ini meningkatkan kecepatan pelayanan, mengurangi kesalahan pemrosesan, serta mendukung reputasi rumah makan melalui layanan yang lebih efisien dan akurat.

Secara keseluruhan, IREAP POS telah berhasil memfasilitasi transformasi digital dalam operasional perusahaan. Meskipun terdapat beberapa keterbatasan fitur yang harus diatasi dengan prosedur manual, aplikasi ini memberikan fondasi data yang kuat yang memungkinkan pengambilan keputusan yang lebih strategis, mengurangi pemborosan, dan meningkatkan efisiensi operasional secara keseluruhan.

### B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, beberapa saran dapat disampaikan untuk mendukung keberlanjutan efisiensi rantai pasokan di Rumah Makan Ikan Bakar Pantura cabang Rembang:

1. Bagi Rumah Makan Ikan Bakar Pantura Cabang Rembang: Berdasarkan analisis terhadap implementasi IREAP POS, perusahaan dapat

mempertimbangkan untuk mengadopsi atau mengintegrasikan sistem *Point of Sale* (POS) yang lebih canggih guna mengatasi beberapa keterbatasan yang telah diidentifikasi. Langkah ini akan membawa operasional ke tingkat efisiensi yang lebih tinggi. Seperti aplikasi POS yang tidak hanya mencatat penjualan, tetapi juga memiliki fitur manajemen inventaris yang lebih canggih. Beberapa fitur-fitur ini harus mencakup:

- a. Notifikasi Stok Otomatis: Sistem yang dapat mengirim peringatan (melalui email, notifikasi push, atau SMS) saat stok bahan baku mencapai batas minimum yang telah ditentukan. Hal ini akan mengurangi ketergantungan pada pengecekan manual.
- b. Pelacakan Masa Kedaluwarsa: Fitur yang memungkinkan pencatatan tanggal kedaluwarsa bahan baku saat penerimaan barang. Sistem ini dapat memberikan peringatan dini untuk bahan yang akan kedaluwarsa, membantu tim dapur memprioritaskan penggunaannya dan mengurangi pemborosan.

## 2. Bagi peneliti selanjutnya

Disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan dengan memperluas Cakupan Variabel dan Lokasi penelitiannya dengan:

- a. Mengkaji dampak IREAP POS pada aspek lain yang belum sepenuhnya dijelajahi, seperti manajemen *human resources* (misalnya, efisiensi kerja karyawan) atau pengalaman pelanggan.

- b. Melakukan studi perbandingan antara IREAP POS dengan aplikasi POS lain di pasar untuk mengidentifikasi keunggulan dan kekurangannya secara komparatif.



## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad Syamil, dkk. (2023). Buku Ajar Manajemen Rantai Pasok. Jambi: PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Anto, D., Setiawan, H. S., & Astuti, L. S. (2025). Penerapan Sistem Aplikasi Point Of Sales (POS) dengan Metode Waterfall pada Kedai Kopi Kejayaan. *Jurnal Riset dan Aplikasi Mahasiswa Informatika (JRAMI)*, 6(02), 279-287.
- Arianto, B. (2024). Triangulasi metoda penelitian kualitatif. Borneo Novelty Publishing.
- ePOS. (2024). Aplikasi Kasir Indonesia Terbaik untuk UMKM di 2024. epos.co.id. Diakses pada 25 Agustus 2025, dari <https://epos.co.id/aplikasi-kasir-indonesia-terbaik-untuk-umkm-di-2024/>
- Fathan, M. A., & Anastasya, A. (2023). 10 masalah bisnis restoran yang kerap dialami pebisnis kuliner, kenali agar tak merugi!. UKMIndonesia.id. Diakses dari UKMIndonesia.id.
- Gill, A. (2020). Implementing secure data transfer for restaurant POS *systems*. *International Journal of Applied Engineering & Technology*, 2(1), 117–138. The Roman Science Publications and Distributions.
- Gill, A (2025). Integrating Restaurant POS with Labor Scheduling *Systems* for Improved Efficiency.
- Ginting, R. U., Sarumaha, A. O., Sibero, A., & Situmorang, H. (2022). Implementasi Customer Relationship Management Dalam Perancangan Aplikasi *Point of Sale* (Pos) Berbasis Android. *Jurnal Minfo Polgan*, 11(2), 79-88.
- Hendry, S. T. (2010). Membangun aplikasi *Point of Sale* dengan VB 6.0, MySQL, dan PHP. PT Elex Media Komputindo.
- IREAP POS. (2025, 25 Agustus). IREAP POS PRO: Cara Menggunakan IREAP POS. Diakses dari <https://www.IREAPpos.com/id/how-to-IREAPpos-pro/>.
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. (1994). *Qualitative data analysis: An expanded sourcebook* (2nd ed.). Sage Publications.
- Moleong. (2017). *Metodologi Penelitian Kualitatif* (Edisi Revisi). Bandung: Remaja Rosdakarya.

- Pane, S. F., Zamzam, M., & Fadillah, M. D. (2020). Membangun aplikasi peminjaman jurnal menggunakan aplikasi Oracle Apex online. Kreatif Industri Nusantara.
- Redaksi Jakartamu. (2025). Darurat limbah pangan: RI menjadi penghasil sampah makanan terbesar di Asia Tenggara. Jakartamu.com. Diakses dari Jakartamu.com.
- Saragih, D. R. U. (2024). Manajemen operasional: Strategi dan praktik terbaik. PT. Literasi Nusantara Abadi Grup.
- Sondak, M. R., Dewi, I. C., & Rahmah, L. (2025). Manajemen operasional food and beverages: Strategi efisiensi, pengelolaan tim, dan sistem monitoring efektif. Penerbit Lakeisha.
- Sugiyono, S. (2017). Metode penelitian kuantitatif, kualitatif dan R&D. Alfabeta.
- Sugiyono, S. (2024). Metode penelitian kuantitatif, kualitatif dan R&D. Alfabeta.
- Wijaya, F., Dewayani, E., & Lauro, M. D. (2023). Aplikasi *Point of Sale* Pada Rumah Makan Ayam Bakar 7 Saudara. Jurnal Ilmu Komputer dan Sistem Informasi, 11(1).
- Yessayabella, D., & Adys, Y. (2022). Implementasi Sistem Informasi Manajemen Kasir Berbasis Aplikasi Moka Pos (Point of Sales) Pada Kafe X Tahun 2022. Jamanta: Jurnal Mahasiswa Akuntansi Unita, 1 (2), 54–71.

