

ABSTRAK

UMKM kuliner seperti Haifa Chicken menghadapi berbagai permasalahan operasional, terutama pada aspek pengendalian persediaan, ketidaktepatan pencatatan bahan baku, serta ketiadaan integrasi antara proses kasir dan dapur. Sistem manual yang digunakan menyebabkan selisih stok, keterlambatan pembaruan inventori, serta proses transaksi yang tidak efisien. Penelitian ini bertujuan mengembangkan Aplikasi *Point of Sales* (POS) dengan manajemen stok *real time* sebagai solusi pengendalian inventori yang sesuai dengan kebutuhan operasional UMKM. Pengembangan sistem dilakukan menggunakan metode *prototyping*, dengan perancangan menggunakan UML, analisis kebutuhan melalui metode PIECES, pengujian sistem menggunakan *Black Box Testing*, serta evaluasi penerimaan pengguna melalui *User Acceptance Test* (UAT).

Kata kunci: *Point of Sales*, Manajemen Stok, *Real time System*, UMKM, Inventori, *User Acceptance Test*.

ABSTRACT

Culinary MSMEs like Haifa Chicken face various operational challenges, particularly in *Inventory* control, inaccurate raw material recording, and the lack of integration between cashier and kitchen processes. The manual system used causes stock discrepancies, delays in *Inventory* updates, and inefficient transaction processes. This study aims to develop a *Point of Sales* (POS) application with real-time stock management as an *Inventory* control solution that suits the operational needs of MSMEs. System development was carried out using the prototyping method, with design using UML, requirements analysis using the PIECES method, system testing using *Black Box Testing*, and user acceptance evaluation through *User Acceptance Test* (UAT).

Keywords: *Point of Sales*, Stock Management, *Real time System*, MSMEs, *Inventory*, *User Acceptance Test*.