

SISTEM INFORMASI PENJUALAN MAKANAN DAN MINUMAN PADA RESTORAN KAMBING BAKAR DAGO BERBASIS WEBSITE

FOOD AND DRINK SALES INFORMATION SYSTEMS ON WEBSITE-BASED DAGO FUEL RESTAURANT

Asep Sunandar¹, Diana Effendi, ST.,MT.

Universitas Komputer Indonesia – Program Studi Manajemen Informatika

Email : Chentasef24@gmail.com

Abstrak - Dalam sistem penjualan pada Restoran Kambing Bakar Dago masih dilakukan dengan cara manual seperti mencatat dalam sistem pembelian makanan dan minuman ataupun booking meja dengan cara datang langsung. Hal ini mengakibatkan terlalu banyak memakan waktu dan tenaga. Dan Restoran Kambing Bakar Dago tidak melakukan pendataan ketersediaan dan pembelian bahan baku. Hal ini mengakibatkan kurangnya bahan baku yang tersedia serta tidak adanya pendataan bahan baku yang telah habis dan harus dibeli. Sebagai tujuannya adalah untuk mengetahui permasalahan sistem informasi di penjualan makanan dan minuman yang sedang berjalan pada Restoran Kambing Bakar Dago. Dan merancang sistem informasi yang mampu memberikan informasi mengenai ketersediaan menu-menu makanan dan juga proses booking meja. Dalam metode pengumpulan data penulis melakukan penelitian ini dengan menggunakan metode sumber data primer dan sumber data sekunder. Membuat sistem informasi berbasis website sehingga dalam pengolahan data penjualan dan reservasi akan disimpan kedalam database serta didalamnya terdapat cetak laporan penjualan secara otomatis.

Kata kunci : Penjualan, Reservasi, Website.

Abstract - In the sales system at Goat Bakar Dago Restaurant is still done manually, such as recording in the system of buying food and drinks or booking a table by coming directly. This results in consuming too much time and effort. And Kambing Bakar Dago Restaurant does not collect data on the availability and purchase of raw materials. This resulted in a lack of available raw materials and the absence of data collection of raw materials that had been used up and had to be purchased. As the aim is to find out information system problems in food and beverage sales that are currently running at the Goat Bakar Dago Restaurant. And designing an information system that is able to provide information about the availability of food menus and also the process of booking a table. In the method of data collection the authors conducted this study using the method of primary data sources and secondary data sources. Creating a website-based information system so that in processing sales data and reservations will be stored in the database and in it there are printed sales reports automatically.

Keyword : Sales, Reservations, Website.

I. PENDAHULUAN

Dalam persaingan bisnis restoran ini pada umumnya hampir setiap restoran menggunakan sistem informasi untuk menyelesaikan masalah-masalah yang terjadi dalam proses bisnis restoran seperti mempromosikan menu andalannya dengan menggunakan website ataupun sosial media bahkan hingga proses pengaturan tempat, pembelian bahan-bahan restoran hingga ke proses keuangan dan penentuan harga menu-menu yang ada di restoran. Proses tersebut biasanya masih dilakukan dengan cara manual oleh pemilik restoran tentunya hal ini akan memakan waktu dan menguras tenaga apalagi untuk restoran yang berskala menengah hingga ke restoran yang berskala besar. Dengan adanya teknologi sistem informasi ini yang telah terkomputerisasi dan bisa di akses oleh publik tentu sangat membantu dalam proses bisnis restoran di era seperti sekarang ini sehingga dapat mempermudah proses pemasaran sehingga banyak restoran-restoran yang besar menggunakan sistem informasi untuk memasarkan menu-menu andalannya dengan menggunakan website. Berdasarkan grafik penjualan makanan & minuman pada tahun 2018 di Restoran Kambing Bakar Dago jumlah makanan paling banyak terjual yaitu 899 (delapan ratus sembilan puluh sembilan) sedangkan minuman yang terjual paling banyak 2045 (dua ribu empat puluh lima) dalam penjualan makanan dan minuman di Restoran Kambing Bakar Dago mengalami penurunan pada tiga bulan terakhir ini dikarenakan kurangnya informasi ketersediaan menu makan dan minuman. Dalam operasional penjualan pada Restoran Kambing Bakar Dago tidak melakukan pendataan ataupun pencatatan data ketersediaan stok bahan baku dan pembelian bahan baku, sehingga tidak ada pengecekan ketersediaan bahan baku yang telah habis oleh karena itu penulis mengangkat permasalahan tersebut sebagai penelitian dengan judul "Sistem Informasi Penjualan Makanan dan Minuman pada Restoran Kambing Bakar Dago Berbasis Website".

Perbedaan penelitian yang dilakukan oleh penulis dengan penelitian lain yaitu penulis membahas tentang

pengelolaan stok bahan baku dan reservasi meja dengan penelitian lain tidak membahas stok bahan baku dan reservasi meja serta jenis metode pendekatan dan metode pengembangan sistem yang penulis gunakan berbeda dengan penulis lain.

Tujuan yang dilakukan penulis dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui sistem informasi penjualan makanan dan minuman serta reservasi meja yang sedang berjalan pada Restoran Kambing Bakar Dago. Untuk merancang sistem informasi yang mampu memberikan informasi mengenai ketersediaan menu-menu makanan dan juga proses booking meja. Untuk mengimplementasikan dari hasil rancangan sistem informasi penjualan makanan dan minuman pada Restoran Kambing Bakar Dago serta dapat membantu memberikan informasi mengenai ketersediaan menu-menu makanan dan juga proses booking meja. Untuk mengetahui hasil dari pengujian sistem informasi penjualan makanan dan minuman pada Restoran Kambing Bakar Dago yang dibuat masih memiliki kekurangan atau tidak.

II. KAJIAN PUSTAKA

A. Restoran

Restoran adalah tempat menyantap makanan dan minuman yang disediakan dengan dipungut bayaran, tidak termasuk usaha jenis tataboga atau catering, suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial yang menyelenggarakan pelayanan yang baik kepada semua tamunya baik berupa makan dan minum. [1, p.132].

B. Website

Pada dasarnya web merupakan suatu kumpulan hyperlink yang menuju alamat satu ke alamat lainnya dengan bahasa HTML (Hypertext Markup Language). Website atau situs dapat diartikan sebagai "kumpulan halaman yang digunakan untuk menampilkan informasi teks, gambar diam atau gerak, animasi, suara dan/atau gabungan dari semuanya, baik yang bersifat statis maupun dinamis yang membentuk satu rangkaian bangunan yang saling terkait, yang masing-masing dihubungkan dengan jaringan-jaringan halaman:". (Hidayat, 2010) [2, p.1].

C. Pengertian Informasi

Informasi adalah data yang telah diklasifikasikan atau diolah atau diinterpretasikan untuk digunakan dalam proses pengambilan keputusan. [3, p.4].

D. PHP

PHP merupakan bahasa pemrograman yang digunakan untuk membuat aplikasi berbasis website. Sebagai sebuah aplikasi, website tersebut hendaknya memiliki sifat dinamis dan interaktif. Memiliki sifat dinamis artinya, website tersebut bisa berubah tampilan kontennya sesuai kondisi tertentu (misalnya, menampilkan produk yang berbeda-beda untuk setiap pengunjung). Interaktif artinya, website tersebut dapat memberi feedback bagi user (misalnya, menampilkan hasil pencarian produk). [4, p.1].

III. METODE PENELITIAN

A. Metode Penelitian

Dalam penelitian yang dilakukan pada Restoran Kambing Bakar Dago penulis menggunakan metode penelitian dengan cara ilmiah untuk mendapatkan data yang diinginkan dengan tujuan dan kegunaan tertentu.

B. Metode Pengumpulan Data

Dalam pengumpulan data penulis menggunakan metode sumber data primer yaitu dengan melakukan wawancara dan observasi di Restoran Kambing Bakar Dago, dan untuk mendapatkan sumber data sekunder penulis melakukan analisis dokumen yang dibutuhkan oleh penulis pada Restoran Kambing Bakar Dago.

C. Metode Pendekatan Sistem

Dalam pendekatan sistem pada Restoran Kambing Bakar Dago penulis menggunakan metode terstruktur untuk membangun suatu sistem informasi penjualan makanan dan minuman yang berbasis website.

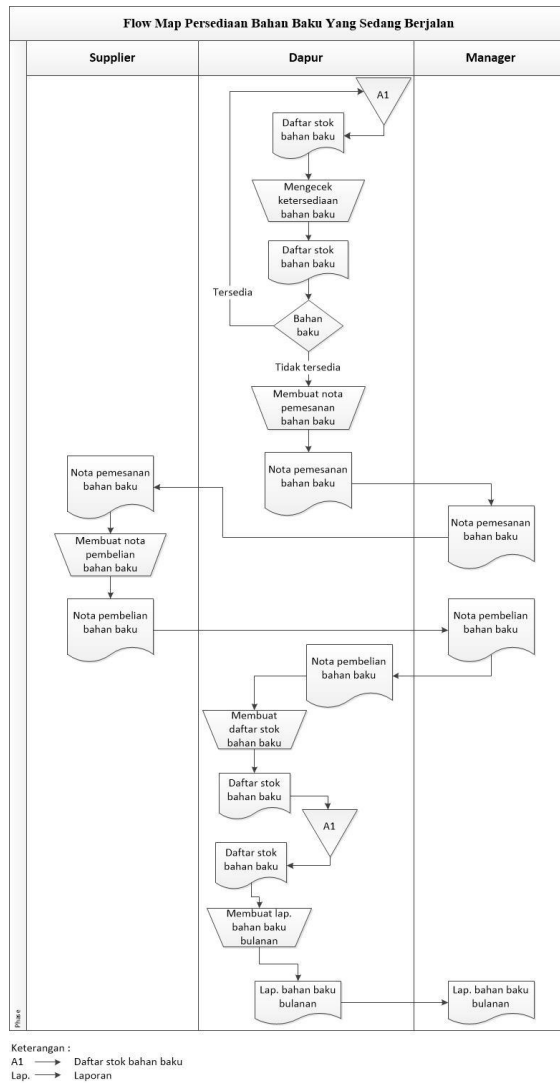
D. Metode Pengembangan Sistem

Untuk metode pengembangan sistem pada Restoran Kambing Bakar Dago penulis menggunakan metode Prototype guna untuk mempermudah penulis dalam proses pembuatan program berbasis website dalam pengembangan sistem pada Restoran Kambing Bakar Dago.

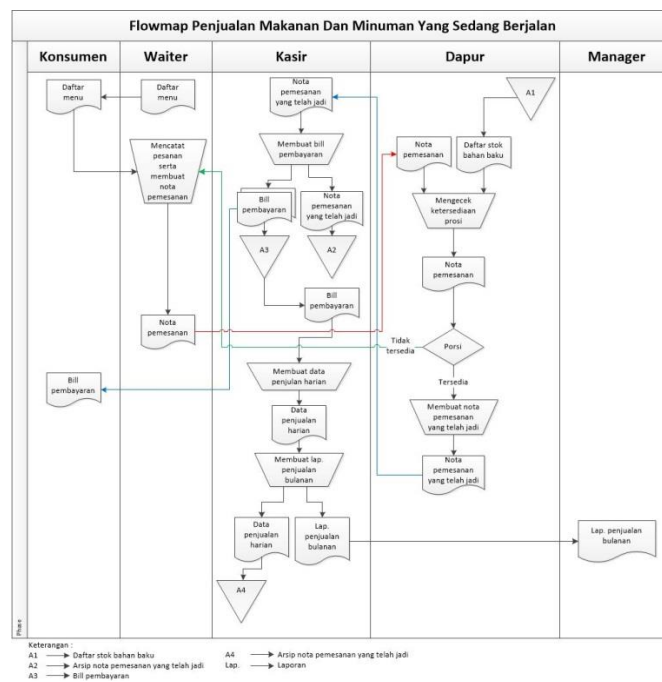
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berikut adalah hasil dan pembahasan yang meliputi persediaan bahan baku, penjualan makan dan minuman, dan reservasi meja pada Restoran Kambing Bakar Dago.

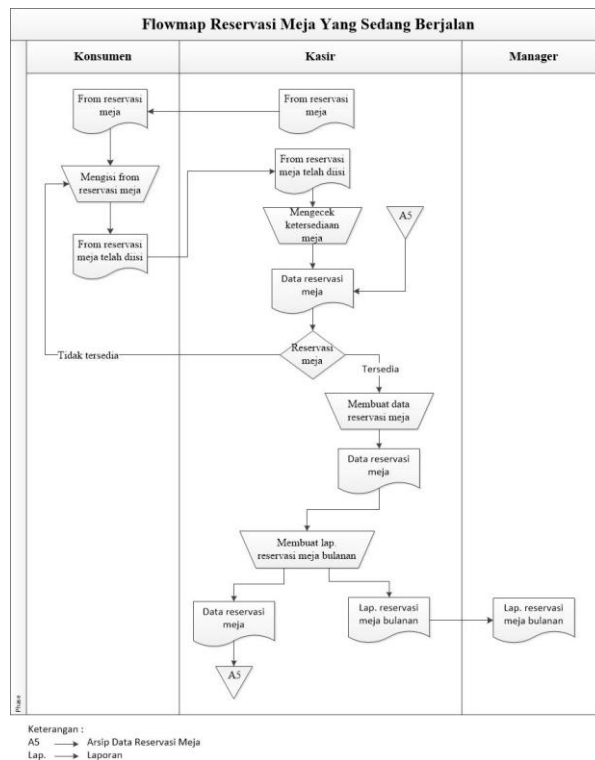
A. Analisis Sistem Yang Berjalan



Gambar 3.1 : Flowmap Persediaan Bahan Baku Yang Sedang Berjalan



Gambar 3.2 : Flowmap Penjualan Makanan Dan Minuman Yang Sedang Berjalan



Gambar 3.3 : Flowmap Reservasi Meja Yang Sedang Berjalan

B. Perancangan Sistem Yang Diusulkan

1) Prosedur Pendaftaran Member Yang Diusulkan

1. Konsumen menyiapkan data diri untuk registrasi menjadi member website Restoran Kambing Bakar Dago.
2. Setelah itu konsumen menginputkan data registrasi ke website Restoran Kambing Bakar Dago tersebut.
3. Kemudian konsumen menyimpan data registrasi yang telah di inputkan kedalam website Restoran Kambing Bakar Dago.
4. Kemudian kasir mencetak laporan data member yang sudah tersimpan di database website Restoran Kambing Bakar Dago.
5. Kemudian kasir memberikan laporan data member kepada manager yang telah ditandatangani.

2) Prosedur Pengolahan Bahan Baku Yang Diusulkan

1. Bagian dapur melihat daftar stok bahan baku yang terdapat pada website restoran kambing bakar dago yang sebelumnya telah disimpan di dalam database.
2. Kemudian bagian dapur mengecek ketersediaan bahan baku dari daftar stok bahan baku yang terdapat di website.
3. Jika bahan baku tersedia bagian dapur mengecek kembali ketersediaan bahan baku tapi jika bahan baku tidak tersedia bagian dapur mencetak data pemesanan bahan baku.
4. Kemudian data pemesanan bahan baku yang telah dicetak oleh bagian dapur diserahkan kepada manager.
5. Setelah itu manager membeli bahan baku kepada supplier berdasarkan data pemesanan bahan baku yang telah dicetak tersebut.
6. Kemudian manager menyerahkan data pemesanan bahan kepada supplier.

7. Setelah itu supplier membuat nota pemesanan bahan baku berdasarkan data bahan baku yang telah diberikan oleh manager kepada supplier.
8. Kemudian data pemesan bahan baku yang telah dibuat supplier diberikan kepada manager sebagai bukti pembelian bahan baku yang telah dibeli.
9. Setelah itu data pemesanan bahan baku yang telah diberikan kepada manager oleh supplier tersebut diserahkan kepada bagian dapur.
10. Kemudian bagian dapur membuat serta menginputkan daftar stok bahan baku ke website restoran kambing bakar dago berdasarkan nota pembelian yang telah diberikan manager kepada bagian dapur.
11. Setelah itu bagian dapur menyimpan daftar stok bahan baku kedalam database website kambing bakar dago tersebut.
12. Kemudian bagian dapur mencetak laporan bahan baku bulanan yang terdapat dalam database website restoran kambing bakar dago.
13. Setelah itu laporan yang telah dicetak oleh bagian dapur ditandatangani dan diberikan kepada manager.

3) Prosedur Reservasi Meja Yang Diusulkan

1. Konsumen menyiapkan data untuk reservasi meja.
2. Kemudian konsumen menginputkan data reservasi meja ke website Restoran Kambing Bakar Dago.
3. Setelah itu konsumen menyimpan data reservasi meja ke website Restoran Kambing Bakar Dago.
4. Kemudian kasir memvalidasi data reservasi meja yang telah di inputkan oleh konsumen.
5. Jika data reservasi meja telah penuh kasir akan memberikan informasi bahwa meja tidak tersedia kemudian konsumen harus memilih meja kembali tapi jika meja tersedia kasir akan menyimpan data reservasi meja database website Restoran Kambing Bakar Dago.
6. Kemudian kasir mencetak laporan reservasi meja yang terdapat dalam database website Restoran Kambing Bakar Dago.
7. Setelah itu kasir memberikan laporan reservasi meja kepada manager yang telah ditandatangani.

4) Prosedur Penjualan Makan Dan Minuman Langsung Yang Diusulkan

1. Waiter memberikan daftar menu kepada konsumen.
2. Setelah itu konsumen memilih menu berdasarkan daftar menu yang diberikan oleh waiter tersebut.
3. Kemudian waiter mencatat pesanan serta membuat nota pemesanan berdasarkan menu yang telah dipilih konsumen tersebut.
4. Setelah itu nota pemesanan yang telah dibuat diberikan kepada bagian dapur untuk dibuat pesanan.
5. Kemudian bagian dapur mengecek ketersediaan bahan baku dari database website restoran kambing bakar dago.
6. Jika bahan baku tidak tersedia waiter akan memberikan nota pemesanan yang lain tapi jika bahan baku tersedia bagian dapur akan membuat nota pemesanan yang telah jadi.
7. Kemudian nota pemesanan yang telah jadi diberikan kepada kasir untuk dibuat bill pembayaran.
8. Setelah itu kasir menginputkan nota pemesanan yang telah diberikan oleh bagian dapur ke database website restoran kambing bakar dago.
9. Kemudian kasir mencetak bill pembayaran dan diberikan kepada konsumen.

10. Setelah itu kasir mencetak laporan penjualan bulanan yang terdapat pada website restoran kambing bakar dago.

11. Kemudian laporan penjualan bulanan yang telah di tandatangani diberikan kepada manager.

5) **Prosedur Penjualan Makan Dan Minuman Delivery Yang Diusulkan**

1. Konsumen memilih menu yang terdapat pada website restoran kambing bakar dago.

2. Setelah itu konsumen menerima detail pesanan dan pembayaran.

3. Kemudian kasir mencetak nota pesanan dari menu yang dipilih konsumen untuk diberikan kepada bagian dapur.

4. Kemudian bagian dapur mengecek ketersediaan bahan baku dari database website restoran kambing bakar dago.

5. Jika bahan baku tidak tersedia bagian dapur tidak akan membuat pesanan tersebut tapi jika bahan baku tersedia bagian dapur akan memproses pesanan tersebut.

6. Kemudian kasir mencetak bill pembyaran dan diberikan kepada konsumen melalui kurir.

7. Setelah itu kasir mencetak laporan penjualan bulanan yang terdapat pada website restoran kambing bakar dago.

8. Kemudian laporan penjualan bulanan yang telah di tandatangani diberikan kepada manager.

C. Implementasi Perangkat lunak

Berikut adalah perangkat lunak yang digunakan dalam implementasi sistem informasi pada Restoran Kambing Bakar Dago yaitu :

1. Sistem Operasi : Microsoft Windows 10 64bit
2. Text Editor : Notepad ++ Versi 7.5.8
3. Web Browser : Google Chrome Versi 71.0
4. Server Database : MySQL Versi 127.0.0.1
5. Web Server : PHP Versi 4.8.3

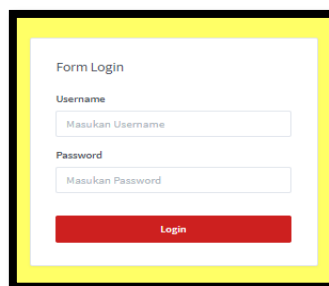
D. Implementasi Perangkat Keras

Berikut adalah perangkat Keras yang digunakan dalam implementasi sistem informasi pada Restoran Kambing Bakar Dago yaitu :

1. Prosesor : Intel Core i3 6100
2. Memori : V-Gen 4 GB DDR3
3. Harddisk : WD Blue 500 GB
4. Pendukung : monitor, keyboard, mouse, dan printer

E. Implementasi Antar Muka

1. Halaman Login



Form Login

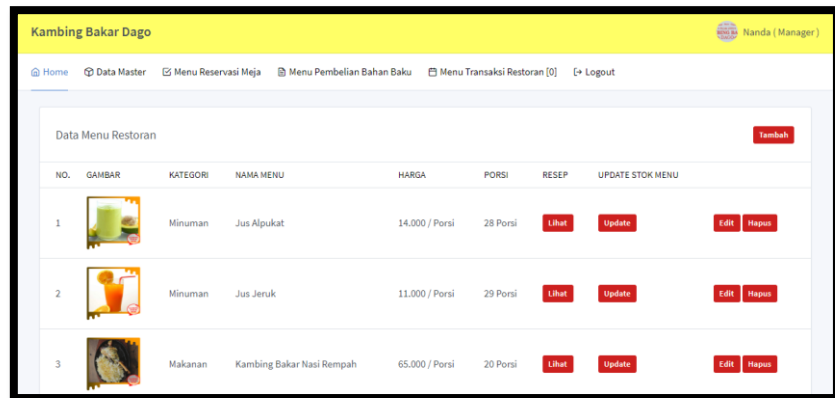
Username
Masukan Username

Password
Masukan Password




Login

Gambar 3.4 : Halaman Login

2. Halaman Admin



The screenshot shows the Admin Dashboard for Kambing Bakar Dago. The page title is "Kambing Bakar Dago" and the user is logged in as "Nanda (Manager)". The navigation menu includes Home, Data Master, Menu Reservasi Meja, Menu Pembelian Bahan Baku, Menu Transaksi Restoran (0), and Logout. The main content area is titled "Data Menu Restoran" and contains a table with the following data:

NO.	GAMBAR	KATEGORI	NAMA MENU	HARGA	PORSI	RESEP	UPDATE STOK MENU
1		Minuman	Jus Alpukat	14.000 / Porsi	28 Porsi	Lihat	Update Edit Hapus
2		Minuman	Jus Jeruk	11.000 / Porsi	29 Porsi	Lihat	Update Edit Hapus
3		Makanan	Kambing Bakar Nasi Rempah	65.000 / Porsi	20 Porsi	Lihat	Update Edit Hapus

Gambar 3.5 : Halaman Admin

3. Halaman Konsumen



Gambar 3.6. : Halaman Konsumen

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Sistem informasi yang sedang berjalan pada Restoran Kambing Bakar Dago dalam proses penjualan makan dan minuman dan reservasi meja masih menggunakan cara manual yaitu dengan cara mencatat. serta belum adanya sistem yang terkomputerisasi untuk mempermudah kinerja pada Restoran Kambing Bakar Dago dengan adanya sistem informasi penjualan serta reservasi ini, sehingga dapat mempermudah proses pelayanan yang ada pada Restoran Kambing Bakar Dago.

B. Saran

Dengan adanya sistem informasi penjualan dan reservasi berbasis website pada Restoran Kambing Bakar Dago akan adanya kemungkinan untuk mengembangkan sistem informasi ke tahapan lebih lanjut terutama dalam peningkatan keamanan data-datanya.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Kusnadi, Doni Romdoni, dan Hasti.Novrini, "Analisis Dan Perancangan Aplikasi Reservasi Dan Order Menu Berbasis Web Pada Restoran Bebek Van Java", p.132, vol.14, no.1, maret 2016.
- [2] Hikmah, Agung Baitul, Supriadi, Deddy, dan Alawiyah. Tuti "Cara Cepat Membangun Website dari Nol: Studi Kasus : Web Dealer Motor" ,1th ed, Yogyakarta : Andi, 2015.
- [3] Hasti. Novrini, dan Setiadi. Dani, "Sistem Informasi Penjualan Dan Pembelian Obat (Studi Kasus : Apotek Emulinda Bandung)", p.4 vol.1 no.7, maret 2015.
- [4] Enterprise. Jubilee, "PHP Komplet" 1ed th, Jakarta : PT Elec Media Komputindo, 2017.