DAFTAR ISI

Halaman

ABSTRAK i
ABSTRACT ii
KATA PENGANTAR iii
DAFTAR ISI vi
DAFTAR GAMBAR x
DAFTAR TABEL xiii
DAFTAR SIMBOL xv
DAFTAR LAMPIRAN xvii

BAB I PENDAHULUAN
1.1 Latar Belakang 1
1.2 Identifikasi Masalah 3
1.3 Rumusan Masalah 4
1.4 Maksud dan Tujuan 4
1.5 Kegunaan Penelitian 5
1.6 Batasan Masalah 5
1.7 Lokasi dan Waktu 7
1.8 Sistematika Penulisan 7

BAB II TINJAUAN PUSTAKA
2.1 Sistem Informasi Restoran 9
2.1.1 Konsep Dasar Sistem Informasi 9
2.1.2 Konsep Dasar Sistem 9
2.1.3 Karakteristik Sistem 10
2.1.3.1 Komponen Sistem 10
2.1.3.2 Batas Sistem 11
2.1.3.3 Lingkungan Luar Sistem 11
2.1.3.4 Penghubung Sistem 11
2.1.3.5 Masukan Sistem 12
2.1.3.6 Keluaran Sistem 12
2.1.3.7 Pengolah Sistem 12
2.1.3.8 Sasaran Sistem 13
2.1.4 Klasifikasi Sistem 14
2.1.5 Konsep Dasar Informasi 15
2.1.6 Siklus Informasi 15
2.1.7 Kualitas Informasi 16
2.1.8 Nilai Informasi 17
2.2 Pengertian Restoran 18
2.3 Basisdata (*Database*) 18
2.3.1 Sistem Manajemen Basisdata (*Database Management System*) 19
2.3.2 Tujuan DBMS 19
2.3.3 Bentuk Normal 21
2.4 Arsitektur *Client-Server* 22
2.5 *Object Oriented Programming* (OOP) 24

2.6 Visual Studio .Net 2005 24
2.7 Microsoft SQL Server 2005 25
2.8 UML (*Unified Modeling Language*) 25
2.9 Sistem Operasi Windows 29
2.10 Metode Pengembangan Sistem 30
2.11 Topologi Jaringan 32
2.11.1 Topologi Bintang (*Star Network*) 33

BAB III METODE PENELITIAN
3.1 Jenis Penelitian 34
3.2 Populasi dan Sampel 35
3.3 Teknik Pengambilan Sampel 35
3.4 Variabel Penelitian 35
3.5 Definisi Operasional Variabel 36
3.6 Instrumen Penelitian 36
3.7 Metode Pengumpulan Data 37
3.7.1 Sumber Data Primer 37
3.7.2 Sumber Data Sekunder 38
3.8 Analisis Data 38

BAB IV ANALISIS SISTEM YANG BERJALAN
4.1 Analisis Perusahaan 39
4.1.1 Profil Perusahaan 39
4.1.2 Struktur Organisasi 40
4.1.3 Job Description 40
4.2 Analisis Sistem yang Sedang Berjalan 42
4.2.1 Analisis Dokumen 42
4.2.2 Use Case Diagram 42
4.2.3 State Diagram 45
4.3 Evaluasi Sistem yang Berjalan 45

BAB V PERANCANGAN SISTEM
5.1 Tujuan Perancangan Sistem 47
5.2 Perancangan Sistem yang Diusulkan 47
5.2.1 Sistem Pemesanan Makanan Oleh Tamu (Aplikasi Tamu) 50
5.2.2 Sistem Administrasi Pemesanan Makanan (Aplikasi Aplikasi Pelayan) 52
5.2.3 Sistem Administrasi Pemrosesan Pesanan (Aplikasi Bar/Grill/Kitchen/Showcase) 55
5.2.4 Sistem Administrasi Permintaan Bill Pesanan (Aplikasi Kasir) 59
5.3 Perancangan Input dan Output 66
5.3.1 Perancangan Input 66
5.3.1.1 Perancangan Input Aplikasi Pemesanan Tamu. 66
5.3.1.1.1 Form Pemesanan Utama 66
5.3.1.1.2 Form Detail Appetizer 69
5.3.1.1.3 Form Detail Aneka Sayuran 71

5.3.1.1.4 Form Detail Dessert 75
5.3.1.1.5 Form Detail Es Puter dan Milkshake 76
5.3.1.1.6 Form Detail Aneka Ikan 80
5.3.1.1.7 Form Detail Ikan Sukkang 82
5.3.1.1.8 Form Detail Ikan Kuwe 85
5.3.1.1.9 Form Detail Ikan Katamba 87
5.3.1.1.10 Form Detail Ikan Bandeng 90
5.3.1.1.11 Form Detail Ikan Kudu-Kudu 93
5.3.1.1.12 Form Detail Ikan Baronang 96
5.3.1.1.13 Form Detail Ikan Kaneke 99
5.3.1.1.14 Form Detail Ikan Kerapu 101
5.3.1.1.15 Form Detail Ikan Papa Kulu 103
5.3.1.1.16 Form Detail Ikan Gurame 106
5.3.1.1.17 Form Detail Kerang 108
5.3.1.1.18 Form Detail Kepiting 110
5.3.1.1.19 Form Detail Udang 114
5.3.1.1.20 Form Detail Cumi dan Sate 117
5.3.1.1.21 Form Detail Aneka Makanan Makassar 119
5.3.1.1.22 Form Detail Aneka Nasi dan Mie .. 121
5.3.1.1.23 Form Detail Aneka Kue Makassar. 123
5.3.1.1.24 Form Detail Aneka Minuman 127
5.3.1.1.25 Form Detail Fresh Juice 132
5.3.1.1.26 Form Detail Teh dan Kopi 136
5.3.1.1.27 Form Detail Bir 139
5.3.1.1.28 Form Detail Pesanan (Bill) 141
5.3.1.2 Perancangan Input Aplikasi Administrasi Pemesanan Makanan (Aplikasi Pelayan) 142
5.3.1.2.1 Form Administrasi Pemesanan Makanan Utama 142
5.3.1.2.2 Form Detail Transaksi Pesanan 144
5.3.1.2.3 Form Detail Transaksi Pesanan Siap 145
5.3.1.2.4 Form Detail Transaksi Bill Tercetak 147
5.3.1.3 Perancangan Input Pemrosesan Pesanan (Aplikasi Bar) 148
5.3.1.3.1 Form Pemrosesan Pesanan Utama. 148
5.3.1.3.2 Form Detail Pemrosesan Pesanan.. 149
5.3.1.3.3 Form Data Bahan Baku 151
5.3.1.4 Perancangan Input Pemrosesan Pesanan (Aplikasi Grill) 153
5.3.1.4.1 Form Pemrosesan Pesanan Utama. 153
5.3.1.4.2 Form Detail Pemrosesan Pesanan.. 154
5.3.1.4.3 Form Data Bahan Baku 155
5.3.1.5 Perancangan Input Pemrosesan Pesanan (Aplikasi Kitchen) 157

5.3.1.5.1 Form Pemrosesan Pesanan Utama . 157
5.3.1.5.2 Form Detail Pemrosesan Pesanan .. 159
5.3.1.5.3 Form Data Bahan Baku 160
5.3.1.6 Perancangan Input Pemrosesan Pesanan (Aplikasi Showcase) 162
5.3.1.6.1 Form Pemrosesan Pesanan Utama . 162
5.3.1.6.2 Form Detail Pemrosesan Pesanan .. 164
5.3.1.6.3 Form Data Bahan Baku 165
5.3.1.7 Perancangan Input Pencetakan Bill (Aplikasi Kasir) 167
5.3.1.7.1 Form Pencetakan Bill Utama 167
5.3.1.7.2 Form Detail Pencetakan Bill 169
5.3.1.8 Perancangan Input Pembatalan Pesanan (Aplikasi Kasir) 171
5.3.1.8.1 Form Login 171
5.3.1.8.2 Form Pembatalan Pesanan 171
5.3.2 Perancangan Output 173
5.3.2.1 Laporan Data Bahan Baku Bagian Bar 173
5.3.2.2 Laporan Data Bahan Baku Bagian Grill 174
5.3.2.3 Laporan Data Bahan Baku Bagian Kitchen 175
5.3.2.4 Laporan Data Bahan Baku Bagian Showcase .. 176
5.3.2.5 Bill Pembayaran (Bon Pembayaran) 177
5.4 Perancangan Menu 178
5.5 Perancangan Jaringan 179

BAB VI IMPLEMENTASI DAN PENGUJIAN SISTEM
6.1 Implementasi 180
6.1.1 Batasan Implementasi 180
6.1.2 Implementasi Perangkat Lunak 181
6.1.3 Implementasi Perangkat Keras 181
6.1.4 Implementasi Basis Data 182
6.1.5 Implementasi Antar Muka 185
6.2 Pengujian 185
6.2.1 Rancangan Pengujian 185
6.2.2 Rencana Pengujian 185
6.2.3 Kasus dan Hasil Pengujian 186
6.2.3.1 Kelompok Pegawai 186
6.2.3.2 Kelompok Konsumen 194
6.2.4 Kesimpulan Hasil Pengujian 200
6.2.4.1 Kelompok Pegawai 201
6.2.4.2 Kelompok Konsumen 204

BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN
7.1 Kesimpulan 207
7.2 Saran 209

DAFTAR PUSTAKA 210
LAMPIRAN