DAFTAR ISI

ABSTRAK i
ABSTRACT ii
KATA PENGANTAR iii
DAFTAR ISI v
DAFTAR GAMBAR ix
DAFTAR TABEL xi
DAFTAR SIMBOL xv
DAFTAR LAMPIRAN xix
BAB 1 PENDAHULUAN 1
1.1. Latar Belakang Masalah 1
1.2. Perumusan Masalah 2
1.3. Maksud dan Tujuan 2
1.4. Batasan Masalah 2
1.5. Metodologi Penelitian 3
1.5.1. Metode Pengumpulan Data 3
1.5.2. Metode Pembangunan Perangkat Lunak 4
1.6. Sistematika Penulisan 5
BAB 2 LANDASAN TEORI 7
2.1. Tinjauan Perusahaan 7
2.1.1. Sejarah V-Hotel 7
2.1.2. Visi Dan Misi V-Hotel 8
2.1.2.1. Visi 8
2.1.2.2. Misi 8
2.1.3. Logo V-Hotel 8
2.1.4. Struktur Organisasi V-Hotel 9
2.1.5. Deskripsi Pekerjaan 9
2.2. Landasan Teori 11

2.2.1. Pengertian Sistem.....11
2.2.2. Pengendalian Biaya.....12
2.2.2.1. Pengertian Pengendalian Biaya.....12
2.2.2.2. Siklus Pengendalian Operasional.....12
2.2.2.3. Tujuan Pengendalian Biaya.....14
2.2.3. Pengertian Sistem Pengendalian.....15
2.2.4. Makanan dan Minuman.....16
2.2.5. Pengertian Menu.....19
2.2.6. Hotel.....19
2.2.7. Standard Costing.....24
2.2.8. Pengertian Data.....25
2.2.9. Pemodelan Data.....25
2.2.10. Data Flow Diagram (DFD).....26
2.2.11. Leveled DFD.....27
2.2.12. Flow Of Document (FOD).....28
BAB 3 ANALISIS DAN PERANCANGAN SISTEM.....29
3.1. Analisis Sistem.....29
3.1.1. Analisis Masalah.....29
3.1.2. Analisis Sistem Yang Sedang Berjalan.....29
3.1.2.1. Prosedur Pengadaan Bahan Baku.....30
3.1.2.2. Prosedur Pengendalian Biaya Produksi Makanan dan Minuman.....32
3.1.3. Aturan Bisnis.....34
3.1.4. Analisis Penerapan Standard Costing.....35
3.1.5. Spesifikasi Kebutuhan Perangkat Lunak.....43
3.1.6. Analisis Kebutuhan Non Fungsional.....43
3.1.6.1. Analisis Kebutuhan Perangkat Keras.....44
3.1.6.2. Analisis Kebutuhan Perangkat Lunak.....45
3.1.6.3. Analisis Kebutuhan Perangkat Pengguna.....46
3.1.7. Analisis Basis Data.....48

3.1.8. Kamus Data ERD 49
3.1.9. Analisis Kebutuhan Fungsional 49
3.1.9.1. Diagram Konteks 49
3.1.9.2. Data Flow Diagram (DFD) 50
3.1.10. Spesifikasi Proses 60
3.1.11. Kamus Data DFD 71
3.2. Perancangan Sistem 76
3.2.1. Perancangan Data 76
3.2.2. Diagram Relasi 76
3.2.3. Struktur Tabel 77
3.2.4. Perancangan Struktur Menu 80
3.2.5. Perancangan Antarmuka 82
3.2.5.1. Perancangan Antarmuka Program 82
3.2.5.2. Perancangan Antarmuka Pesan 93
3.2.6. Jaringan Semantik 94
3.2.7. Rancangan Prosedural 96
BAB 4 IMPLEMENTASI DAN PENGUJIAN SISTEM 103
4.1. Implementasi Sistem 103
4.1.1. Perangkat Keras yang Digunakan 103
4.1.2. Perangkat Lunak yang Digunakan 103
4.1.3 .Implementasi Basis Data 104
4.1.4. Implementasi Antarmuka 109
4.2. Pengujian Sistem 111
4.2.1. Skenario Pengujian Black Box 111
4.2.2. Kasus dan Hasil Pengujian Blackbox 113
4.2.2.1. Pengujian Data Purchasing 113
4.2.2.2. Pengujian Data Executive Chef 118
4.2.2.3. Pengujian Data F&B Manager 123
4.2.3. Kesimpulan Pengujian Black Box 125

4.2.4. Pengujian Beta 125
4.2.4.1. Wawancara Pengujian Beta Untuk Purchasing.....126
4.2.4.2. Wawancara Pengujian Beta Untuk Executive Chef.....127
4.2.4.3. Wawancara Pengujian Beta Untuk F&B Manager 128
4.2.5. Kesimpulan Pengujian Beta 129
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN 131
5.1. Kesimpulan 131
5.2. Saran.....131
DAFTAR PUSTAKA 133