DAFTAR ISI

ABSTRAK i
ABSTRACT ii
KATA PENGANTAR iii
DAFTAR ISI v
DAFTAR GAMBAR ix
DAFTAR TABEL xiii
DAFTAR SIMBOL xix
DAFTAR LAMPIRAN xxii
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
1.6 Sistematika Penulisan 5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA 7
2. 1 Profil Restoran 7
2.1.1 Sejarah Restoran 7
2.1.2 Visi dan Misi Restoran 8
2.1.2.1 Visi 8
2.1.2.2 Misi 8
2.1.3 Logo Restoran 9
2.1.4 Struktur Organisasi Restoran 9
2.1.5 Deskripsi Pekerjaan 10
2. 2 Landasan Teori 12
2.2.1 Sistem Persediaan 12
2.2.2 Konsep Dasar Peramalan 12
2.2.3.1 Pengertian dan Kegunaan Peramalan 12

2.2.3.2 Metode Peramalan.....13
2.2.3.3Analisis Deret Berkala 14
2.2.3 Metode Exponential Smoothing.....16
2.2.5 Kesalahan Peramalan (Forecast Error).....16
BAB 3 ANALISIS DAN PERANCANGAN SISTEM 19
3.1 Analisis Sistem.....19
3.1.1 Analisis Masalah 19
3.1.2 Analisis Sistem yang Sedang Berjalan.....19
3.1.2.1 Prosedur Pemesanan Bahan Baku 19
3.1.2.2 Prosedur Pengolahan Bahan Baku 21
3.1.2.3 Prodsedur Pembuatan Laporan Bahan Baku.....23
3.1.3 Analisis Aturan Bisnis 26
3.1.5.1 Analisis Aturan Bisnis Berdasarkan Fakta.....26
3.1.5.2 Analisis Aturan Bisnis Berdasarkan Kebutuhan 26
3.1.4 Analisis Data 26
3.1.5 Analisis Peramalan Pembelian Bahan Baku 29
3.1.5.1 Metode Single Eksponensial Smothing 31
3.1.5.2 Perhitungan Forecast Error 34
3.1.6 Analisis Spesifikasi Kebutuhan Perangkat Lunak 36
3.1.7 Analisis Kebutuhan Non-Fungsional 38
3.1.1 Analisis Pengguna.....38
3.1.2 Analisis Perangkat Keras 40
3.1.3 Analisis Perangkat Lunak 41
3.1.9 Analisis Jaringan 42
3.1.10Analisis Basis Data 43
3.1.11 Analisis Kebutuhan Fungsional 44
3.1.10.1 Diagram Konteks 44
3.1.10.2 Data Flow Diagram (DFD) 46
3.1.10.3 Spesifikasi Proses.....61
3.1.10.4 Kamus Data.....78
3.2 Perancangan Sistem 85

3.2.2 Perancangan Data 85
3.2.2.1 Diagran Relasi 85
3.2.2.2 Perancangan Struktur Tabel 86
3.2.3 Perancangan Struktur Menu 89
3.2.4 Perancangan Antarmuka 91
3.2.4.1 Perancangan Antarmuka Login User 91
3.2.4.2 Perancangan Antarmuka untuk Admin 94
3.2.4.3 Perancangan Antarmuka Bagian Staf Kitchen 98
3.2.4.4 Perancangan Antarmuka Staf Pantry 110
3.2.4.5 Perancangan Antarmuka Manager Kitchen 120
3.2.5 Perancangan Pesan 130
3.2.6 Jaringan Semantik 131
3.2.7 Perancangan Prosedural 135
3.2.7.1 Prosedural Login 135
3.2.7.2 Proseduran Lupa Password 137
3.2.7.3 Prosedural Tambah 138
3.2.7.4 Prosedural Ubah 139
3.2.7.5 Prosedural Hapus 139
3.2.7.6 Prosedural Cari 140
3.2.7.7 Prosedural Peramalan 142
BAB 4 IMPLEMENTASI DAN PENGUJIAN SISTEM 143
4.1 Implementasi Sistem 143
4.1.1 Perangkat Keras yang Digunakan 143
4.1.2 Perangkat Lunak yang Digunakan 143
4.1.3 Implementasi Basis Data 144
4.1.4 Implementasi Antarmuka 148
4.2 Pengujian Sistem 150
4.2.1 Skenario Pengujian Black Box 150
4.2.2 Kasus dan Hasil Pengujian Blackbox 152
4.2.2.1 Pengujian Data Admin 152
4.2.2.2 Pengujian Data Staf Kitchen 155

4.2.2.3 Pengujian Data Staf Pantry 158
4.2.2.4 Pengujian Data Manager Kitchen 162
4.2.3 Kesimpulan Pengujian Black Box 165
4.2.4 Pengujian Beta 165
4.2.4.1 Wawancara Pengujian Beta Untuk Admin (Manager Restoran) 166
4.2.4.2 Wawancara Pengujian Beta Untuk Staf Kitchen 166
4.2.4.3 Wawancara Pengujian Beta Untuk Staf Pantry.....167
4.2.4.4 Wawancara Pengujian Beta Untuk Manager Kitchen.....168
4.2.5 Kesimpulan Pengujian Beta 169
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN 171
5.1 Kesimpulan 171
5.2 Saran.....171
DAFTAR PUSTAKA 172