SISTEM INFORMASI *CATERING* DI DALARAOS *CATERING*

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat kelulusan
Program Studi Sistem Informasi Jenjang S1 (Strata Satu)

QHOSIE KHEYRENNI

10513124

PROGRAM STUDI SISTEM INFORMASI
FAKULTAS TEKNIK DAN ILMU KOMPUTER
UNIVERSITAS KOMPUTER INDONESIA
BANDUNG
2017

Abstract

Catering services is one of the business that is growing at this time especially in the culinary business. However, the catering business is still using the worksheet in running its business such as recording of ordering data, sales data, and purchase data. This work is often a mistake in data processing in the process of calculating transactions, scheduling and create data reports.

In this design approach method is prototype method, while system development method using Unified Modeling Language (UML). System design tool used to describe the system model such as use case, scenario diagram, sequence diagram. While for database design using class diagrams and object diagrams

The proposed system can be used as a means of ordering, scheduling, compiling shopping lists and managing customer data on Dalaraos Catering, so that the current constraints can be solved well.

Keywords: Information system, catering ordering, catering dalaraos, catering system.

Pendahuluan

Latar Belakang

Catering mengolah makanan dalam jumlah yang besar karena pesanan yang dilakukan bukan hanya untuk perorangan melainkan untuk kelompok atau perkumpulan. Terkadang ketika pemesanan semakin banyak dari beberapa kelompok, pihak *Catering* mengalami kesulitan. Apalagi, pihak konsumen melakukan pemesanan diluar ketentuan yang biasa dilakukan oleh pihak *Catering*. Dalam hal ini pelayanan menjadi tolak ukur kesetiaan pelanggan pada suatu usaha *Catering*.

Terkadang Dalaraos mengalami kesulitan saat mengelola data pesanan, perhitungan pengeluaran, pemasukan dan menyesuaikan keinginan konsumen. Dalaraos sendiri masih menggunakan kertas sebagai alat tulis. Dalaraos *Catering* menulis secara manual pesanan dari setiap pemesan, menghitung total dan bukti transaksi dalam suatu kertas. Bahkan data pelanggan yang pernah memesan juga banyak yang terbuang, sehingga membuat pihak Dalaraos harus mengingat kembali beberapa data pelanggan yang pernah memesan di Dalaraos *Catering*.

Saat peningkatan jumlah pesanan dari pelanggan yang berbeda-beda rentan sekali terjadi kekeliruan dari pihak pengemasan. Terlebih lagi terdapat beberapa pelanggan yang ingin mengambil pesanan lebih cepat dari waktu yang sudah disepakati. Serta beberapa pelanggan yang juga melakukan pesanan secara mendadak. Hal tersebut menambah kesulitan bagi tim pengemasan dalam mengemas pesanan dari pelanggan yang lainnya, karena pengemasan dilakukan secara bergantian menurut dari jadwal pengambilan yang paling pagi. Maka dari itu dibutuhkan urutan jadwal pemesanan dari yang paling pagi, hingga yang paling siang. Penjadwalan yang dibutuhkan hanya jadwal pesanan atas nama siapa dan alamat pesanan, sehingga pihak pengemasan bisa mengetahui estimasi waktu pengemasan yang perlu dilakukan.

Identifikasi dan Rumusan Masalah

Dalam penulisan penelitian ini peneliti mengidentifikasikan masalah-masalah yang ada yaitu:

a. Pesanan yang bertambah banyak dan pesanan mendadak membuat pihak Dalaraos *Catering* kesulitan untuk mengingat jadwal pesanan, terutama dari pihak memasak dan pengemasan.
b. Terdapat berapa pelanggan yang terkadang mengambil pesanan lebih cepat dari waktu pengambilan, yang dimana pesanan tersebut belum siap dikarenakan mendahulukan pesanan yang paling pagi.
c. Terkadang Dalaraos mengalami kesulitan saat mengelola data pesanan, perhitungan pengeluaran, pemasukan, dan menyesuaikan keinginan konsumen.
d. Sistem yang ada di Dalaraos *Catering* masih menggunakan kertas, rentan terjadi penipuan pesanan melalui telepon yang mengaku pernah menjadi pelanggan.

Dalam penulisan penelitian ini peneliti merumuskan masalah-masalah yang ada yaitu:

a. Bagaimana sistem informasi yang sedang berjalan di Dalaraos *Catering*.
b. Bagaimana merancang sistem informasi yang ada di Dalaraos *Catering*.
c. Bagaimana pengujian sistem informasi yang ada di Dalaraos *Catering.*

Maksud dan Tujuan Penelitian

Maksud dilakukannya penelitian ini untuk merancang dan membangun sistem informasi pengelolaan bisnis *Catering* di Dalaraos *Catering*. Sebagai prasarana pengelolaan

bisnis *Catering* yang mencakup daftar jumlah pesanan dan penjualan, penjadwalan, dan pengelolaan data pelanggan. Agar data, serta laporan semuanya lebih jelas.

Adapun tujuan dilaksanakannya penelitian ini adalah :

e. Mengidentifikasi sistem informasi pengelolaan bisnis *Catering* di Dalaraos *Catering* yang sedang berjalan.
f. Merancang sistem informasi pengelolaan bisnis *Catering* di Dalaraos *Catering*.
g. Menguji Sistem informasi pengelolaan bisnis *Catering* di Dalaraos *Catering*.

Kegunaan Penelitian

Kegunaan Praktis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat digunakan untuk :

a. Bagi Pengelola
   Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan dijadikan sebagai bahan pertimbangan untuk melakukan proses bisnis. Sehingga pengelolaan bisnis jauh dari kata rugi.
b. Bagi Konsumen
   Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kepuasan kepada pihak konsumen. Dengan menerima penerapan sistem yang baik saat proses bisnis.

Kegunaan Akademis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat digunakan untuk :

a. Bagi Peneliti
   Diharapkan berguna bagi peneliti sendiri khususnya dalam menambah dan memperkaya wawasan pengetahuan baik teori maupun praktek.
b. Bagi Pengemban Ilmu Pengetahuan
   Hasil penelitian ini dapat berguna bagi pengembangan ilmu pengetahuan dibidang teknologi informasi.

Batasan Masalah

pembatasan pada pembahasan Sistem Informasi ini, yang antara lain sebagai berikut:

a) Sistem Informasi ini hanya dapat digunakan oleh divisi pemesanan dan pemilik dari Dalaraos *Catering*. Penentuan tentang pendistribusian dan penerimaan pesanan masih berdasarkan pelayan dari divisi pemesanan.
b) Pemesanan dilakukan melalui telepon atau datang langsung ke galeri Dalaraos *Catering.*
c) Daftar jumlah pesanan bahan diakumulasikan berdasarkan kebutuhan pesanan selama 2 hari.
d) Dalam sistem informasi ini hanya membahas pesanan nasi kotak, nasi tumpeng atau nasi bungkus. Pemesanan minimal 20 kotak.
e) Nasi tumpeng termasuk ke dalam paket tumpeng yang dimana menu makanan telah ditentukan.
f) Pemesanan bisa mengikuti paket yang disediakan atau boleh memilih sendiri.
g) Dalam proses pengelolaan datanya sistem ini hanya mengolah data tentang mengelola daftar jumlah pesanan dan penjualan, penjadwalan, dan pengelolaan data pelanggan tanpa membahas pengeluaran.
h) Penjadwalan yang dimaksud dalam sistem membahas tentang urutan jadwal pesanan dari yang paling pagi hingga yang paling siang, menyesuaikan jam pesanan.
i) Daftar jumlah pesanan menampilkan menu-menu makanan yang dipesan oleh pemesan perdua hari.
j) Penerimaan pembatalan disetujui oleh pihak catering, sistem hanya mengubah status dari pemesanan tersebut.

Kajian Pustaka

Jasa

Jasa merupakan setiap kegiatan atau manfaat yang ditawarkan oleh suatu pihak kepada pihak lain dan pada dasarnya tidak berwujud serta tidak menghasilkan kemilikan sesuatu. Produk produksinya pun mungkin dan mungkin juga tidak dikaitkan dengan suatu produk fisik (Siswanto 2014:56).

Ada lima kategori atau kelompok jasa yang sering ditawarkan, yaitu :

1. Barang Berwujud Murni (*pure Tangible Good*)
   Contoh : sabun, pasta gigi, pada produk ini sama sekali tidak melekat degan jasa pelayanan.
2. Barang Bewujud dengan Jasa Pelayanan (*Tangible Good with Accompanying Service*)
   Tawaran yang terdiri atasa tawaran barang berwujud yang diikuti satu atau beberapa jasa untuk meningkatkan daya tarik konsumen.
   Contoh : penjual mobil memberikan jaminan atau garansi, seperti satu tahun gratis *service* kerusakan.
3. Jasa Campuran (*Hybrid*)
   Penawaran barang dan jasa dengan proporsi yang sama.
   Contoh : makanan ditawarkan di restoran dengan pelayanan yang mengesankan.
4. Jasa Pelayanan Pokok Disertai Barang – Barang Jasa Tambahan (*Major Service with Accompanying Minor Goods and Service*)
   Contoh : penumpang pesawat yang membeli jasa angkutan, diberi fasilitas makan, minum, koran, dan lain – lain.
5. Jasa Murni (*Pure Service*)
   Tawaran yang hanya berupa jasa.
   Contoh : panti pijat.

Klasifikasi Jasa

Jasa memiliki beberapa klasifikasi, diantaranya sebagai berikut (Siswanto 2014:57):

1. Jasa berpangkal pada manusia (*People based*) atau pada peralatan (*equipment based*).
2. Perlu tidaknya kehadiran pelanggan dalam pelaksanaan jasa.
   Contoh :
   Untuk operasi orang tentu dengan pasiennya.
   Untuk operasi mobil, pemilik mobil tidak perlu hadir
3. Motivasi pembeli, apakah jasa itu memenuhi kebutuhan perorangan ataukah kebutuhan bisnis. Dari segi motivasi pemberi jasa serta bentuk pemberi jasa.

Karakteristik Jasa

Jasa memiliki empat karakteristik, sebagai berikut (Siswanto 2014:57) :

1. Tidak Berwujud (*Intangibility*)
   Jasa mempunyai sifat tidak berwujud karena tidak bisa dilihat, dirasa, didengar, diraba atau dicium sebelum ada transaksi pembelian.
2. Tidak Dapat Dipisahkan (*Inseparability*)

Suatu bentuk jasa tidak dapat dipisahkan dari sumbernya, apakah sumber itu merupakan orang atau mesin, apakah sumber itu hadir atau tidak, produk fisik yang berwujud tetap ada.

3. Berubah – Ubah (*Variability*)
   Jasa sesungguhnya sangat mudah berubah – ubah karena jasa ini sangat bergatung pada siapa yang menyajikan, kapan dan dimana disajikan.
4. Daya Tahan (*Perishability*)
   Daya tahan suatu jasa tidak akan menjadi masalah jika permintaan selalu ada dan mantap karena menghasilkan jasa di muka dengan mudah. Bila permintaan atau turun, maka masalah yang sulit akan segera muncul.

Transaksi

Transaksi keuangan merupakan suatu transaksi yang dilakukan perusahaan dalam rangka merealisasikan tujuan perusahaan, yaitu mencari keuntungan.contoh transaksi keuangan antara lain yaitu pembelian peralatan, pemayaran utang, dan penerimaan piutang (Kuswadi 2007:86).

Persamaan akuntansi dapat digunakan sebagai media atau alat bantu bagi kita untuk menganalisis transaksi bisnis. Analisis transaksi, yang merupakan tahap pertama dari siklus akuntansi, adalah mempelajari transaksi dan menentukan pengaruhnya terhadapa elemen – elemen laporan keuangan. Transaksi keuangan sangat banyak ragamnnya, oleh karena itu transaksi keuangan dapat dikelompokkan sebagai berikut :

1) Transaksi dengan Pemilik
   Transaksi dengan pemilik adalah transaksi yang terjadi antara perusahaan dan pemilik. Transaksi ini terdiri atas transaksi penyetoran modal dan transaksi penarikan kembali modal.
2) Transaksi dengan Kreditor
   Transaksi dengan kreditor adalah transaksi yang terjadi antara perusahaan dan kreditor. Transaksi ini terdiri atas transaksi penarikan pinjaman dan pelunasan pinjaman tersebut.
3) Transaksi dengan Pelanggan
   Transaksi dengan pelanggan adalah transaksi yang terjadi antara perusahaan dan pelanggan. Transaksi ini terdiri dari transaksi penjualan barang/jasa perusahaan kepada pelanggan dan transaksi pengembalian barang oleh pelanggan karena barang tidak sesuai dengan pesanan, dan dalam hal jasa, pelanggan menuntut pengurangan harga karena konsumen menganggap kualitas jasa yang ia terima tidak sesuai dengan yang ia harapkan.
4) Transaksi dengan Pemasok
   Transaksi dengan pemasok adalah transaksi yang terjadi antara perusahaan dan pemasok (misalnya pemasok bahan baku). Transaksi ini terdiri atas transaksi pembelian bahan baku, barang dagangan, ataupun barang lainnya seperti alat – alat kantor, kendaraan, dan mesin produksi. Jika transaksi ini dilakukan dengan tunai, pengaruhnya adalah menambah aset perusahaan 9berupa bahan baku atau lainnya), dan di sisi lain mengurangi aset perusahaan berupa kas. Jika transaksi ini dilakukan dengan kredit, perlakuannya sama dengan transaksi penarikan pinjaman pada kreditor, yakni menambah aset sekaligus menambah kewajiban. Ketika kemudian hari perusahaan melunasi kewajiban, maka yan akan timbul dari transaksi pemasok ini yaitu, aset dan kewajiaban perusahaan berkurang secara bersamaan.
5) Transaksi dengan Penyedia Nilai Tambah

Transaksi dengan penyedia nilai tambah adalah transaksi yang terjadi antara perusahaan dan siapa pun yang menyediakan nilai tambah kepada produk/jasa perusahaan. (Kuswadi 2007:86)

Definisi Catering

Catering adalah kegiatan usaha yang menyediakan makan dan pelayanan. Pengelolaan bisnis catering melibatkan banyak aspek, baik itu yang berbasis bisnis rumahan atau bisnis berskala besar/korporasi. Pada umumnya, catering yang merupakan bisnis rumahan cenderung dikelola dengan pengalaman yang terbatas, polis asuransi yang lebih kecil dan kurangnya pengetahuan tentang sanitasi yang layak. Kompetisi bisnis catering yang merupakan rumahan biasanya milik perorangan, dan terkadang menjadi pesaing yang lebih diuntungkan dibandingkan dengan catering yang sudah berlisensi, karena catering rumahan tidak dikenai biaya yang sama, memiliki biaya yang rendah, dan dapat menetapkan harga yang lebih rendah (Bode 2013:63). Jika pebisnis memilih catering rumahan dengan catering berskala besar perlu mempertimbangkan hal-hal sebagai berikut (Bode 2013:65) :

1. Regulasi departemen kesehatan.
2. Pertimbangan untuk menyewa/membuat dapur dengan ukuran yang sesuai.
3. Keterbatasan kapasitas dapur untuk melayani jumlah dan jenis acara.
4. Potensi pengembangan bisnis rumahan.
5. Kebutuhan perlengkapan meja dan berbagai aturan dasar.
6. Potensi sentuhan pribadi dalam bisnis. Tuntutan perhatian penuh terhadap pelayanan pelanggan (Hal ini sama pentingnya dengan kelezatan makanan).
8. Tuntutan perhatian lebih terhadap pilihan menu untuk melayani acara yang berskala besar.
9. Kebutuhan adanya koki pribadi.

Untuk menjalankan bisnis catering yang sukses, diperlukan pengetahuan manajemen pemasaran untuk mencapai keberhasilan. Hal yang paling mendasar, yaitu bisnis catering perlu memahami karakter produk dan pelanggan sehingga dapat meningkatkan daya saing dan mencari terobosan pemasaran. Menurut teori pemasaran konvensional, keberhasilan pemasaran suatu produk sangat ditentukan oleh bauran 4P, yaitu : (1) Product, yaitu besar daya tarik produk yang ditawarkan; (2) Price, yaitu harga yang cukup bersaing; (3) Place, kemudahan untuk mendapatkan informasi usaha catering dan melakukan pemesanan; dan (4) Promotion, yaitu seberapa jauh upaya melakukan pengenalan produk kepada calon konsumen (Bode 2013:67).

Objek dan Metode Penelitian

Dalaraos *Catering* merupakan nama merek dagang dari CV Adi Karya Cipta. CV Adi Karya Cipta didirikan oleh Bapak Srihadi Sucipto dan Ibu Ade Omah. CV Adi Karya Cipta adalah perusahaan yang bergerak di bidang jasa katering. CV Adi Karya Cipta berdiri sejak tahun 1990, yang tetap memberikan pelayanan kepada konsumen hingga sekarang. Dalaraos *Catering* tetap menjaga kualitas bahan baku yang baik serta konsistensi rasa menjadi kunci pelayanannya hingga dapat berkembang seperti saat ini.

Hingga saat ini semua pegawai dan pengurus dari Dalaraos *Catering* itu sendiri merupakan anak dan saudara-saudara dari Bapak Srihadi Sucipto dan Ibu Ade Omah. Dalaraos *Catering* memiliki 1 galeri, 2 mobil distribusi, 2 motor, dan 2 dapur. Dalaraos *Catering* melakukan pelayanan dengan memiliki kepercayaan terhadap para konsumennya. Sehingga, para konsumen tetap setia dan tetap berlangganan di Dalaraos *Catering*. Produk dan layanan yang disediakan ada menu khas sunda yang menyediakan menu-menu makanan khas dari sunda, menu umum yang menyediakan menu-menu makanan yang biasa dijumpai oleh masyarakat pada biasanya dan ada nasi tumpeng yang bisa dipesan sesuai kebutuhan. Pengemasan dari pilihan menu ada beberapa macam seperti dus kotak dengan dua pilihan ukuran sedang dan besar, tampah untuk penyediaan nasi saji terpisah dengan lauknya, dan prasmanan.

Visi dan Misi Perusahaan

Berikut adalah visi dan misi dari Dalaraos *Catering*

Visi

Menjadi penyedia jasa katering terbaik dan terpercaya di Bandung.

Misi

Selalu memahami keinginan konsumen dan menjaga kualitas dan konsistensi rasa

Metode Penelitian

Metodologi penelitian merupakan urutan suatu penelitian yang dilakukan, alat bantu penelitian yang digunakan dan prosedur dalam melakukan penelitian tersebut. Prosedur yang digunakan dalam pelaksanaan Sistem Informasi pada Dalaraos *Catering* dengan alat bantu penelitian metode deskriptif dan metode pengembangan *prototype.*

Metode pendekatan sistem yang di gunakan adalah pendekatan dengan *Object Oriented* yang menggunakan OOA (*Object Oriented Analysis*), yang divisualisasikan dengan UML dan di antara nya adalah sebagai berikut : *Use Case Diagram and Text Use Case, Activity Diagram, Sequence Diagram, Class Diagram, Object Diagram, Component Diagram* dan *Deployment Diagram.*

Metode pengembangan sistem yang digunakan adalah metode pendekatan *prototype. Prototypin*g merupakan salah satu metode pengembangan perangkat lunak yang banyak digunakan. *Prototype* dibangun untuk mendefinisikan kebutuhan.

Berikut adalah langkah-langkah dalam merancang sistem yang peneliti gunakan dalam mekanisme pengembangan sistem dengan *prototype*, langkah-langkah tersebut adalah

1. Mengidentifikasikan kebutuhan pemakai

   Analisis sistem mewarnai pemakai untuk mendapatkan gagasan dan apa yang diinginkan pemakai terhadap sistem.

2. Membangun *prototype*

   Analisis sistem mungkin bekerja sama dengan spesialis informasi lainya, menggunakan satu atau lebih peralatan *prototype* untuk mengembangkan sebuah *prototype*.

3. Evaluasi *Prototyping*

Evaluasi ini dilakukan oleh *user* apakah *prototyping* yang sudah dibangun sudah sesuai dengan keinginan pelanggan. Jika sudah sesuai maka langkah 4 akan diambil. Jika tidak *prototyping* direvisi dengan mengulang langkah 1, 2, dan 3.

4. Pengkodean

Dalam tahap ini *prototyping* yang sudah di sepakati diterjemahkan ke dalam bahasa pemrograman yang sesuai.

5. Menguji sistem

Setelah sistem sudah menjadi suatu perangkat lunak yang siap pakai, harus di tes dahulu sebelum digunakan. Pengujian ini dilakukan dengan *Black Box*.

6. Evaluasi Sistem

Pelanggan mengevaluasi apakah sistem yang sudah selesai sudah sesuai dengan yang diharapkan. Jika iya, langkah 7 dilakukan. Jika tidak, ulangi langkah 4 dan 5.

7. Menggunakan sistem

Perangkat lunak yang telah diuji dan diterima pelanggan siap untuk digunakan

Prosedur yang sedang berjalan pada Sistem Informasi *Catering* Dalaraos saat ini adalah sebagai berikut:

a. Konsumen yang ingin memesan dapat menghubungi Dalaraos *Catering* melalui telepon atau dapat mendatangi langsung ke alamat. Setiap konsumen yang melakukan pemesanan akan diterima dan diproses.
b. Konsumen melakukan pemesanan sesuai keinginan dan menyertakan nama, alamat, nomor telepon, hari, tanggal, jam, kemasan, distribusi, jumlah pesanan dan jenis pesanan.
c. Konsumen yang datang langsung biasanya dikenakan biaya DP sebesar 20% dari total biaya pesanan.
d. Data pesanan yang masuk akan diakumulasikan kebutuhannya, untuk pembelian bahan yang dibutuhkan selama 2 hari.
e. Pihak dapur membelanjakan bahan dengan 3 cara, yang pertama bisa membeli secara langsung ke pasar. Kedua, memesan terlebih dahulu ke pihak pemasok lalu diambil, dan yang ketiga dikirimkan langsung oleh pihak pemasok ke Dalaraos *Catering*.
f. Setelah bahan dibeli, lalu dimasak, lalu dikemas ke dalam kotak (atau sesuai pesanan)
g. Pengemasan dilakukan oleh beberapa orang, yang dimana dalam satu meja terdapat 3 lapisan kotak. Lapisan paling atas lapisan ketiga ialah pesanan yang paling awal di ambil. Dan begitu juga lapisan selanjutnya menyesuaikan jadwal pengambilan.
h. Bagi pemesan yang berada di daerah yang dirasa pihak *Catering* masih dapat dijangkau serta jumlah yang dipesan lebih dari 150 porsi maka Dalaraos *Catering* akan mengirimkan pesanan secara gratis ke tempat tujuan. Tetapi, beberapa pesanan yang sedikit akan dikirm jika tempat pengiriman searah dengan pesanan lain.
i. Namun bagi pemesan yang dirasa jauh oleh pihak *Catering* dan jumlah pesanan kurang dari 150 porsi, maka Dalaraos *Catering* meminta untuk pemesan yang mengambil sendiri pesanannya. Atau kondisional.
j. Pembayaran atau pelunasan dilakukan saat pesanan telah sampai di tempat. Dengan menunjukkan bukti pesanan, atau bukti pembayaran DP.
k. Bagi yang pernah memesan di Dalaraos *Catering* data pemesan akan disimpan sebagai pelanggan.

Hasil Penelitian

Perancangan Sistem

Prosedur yang diusulkan digambarkan menggunakan *Use case and text use case diagram, activity diagram, sequence diagram, class diagram, object diagram, component diagram, and deployment diagram.*

1. Konsumen dapat memesan melalui telepon atau datang lansung ke galeri Dalaraos *Catering*. Pemesanan akan dilayani oleh pelayan yang menggunakan sistem ini.
2. Sistem akan meminta akun *username* dan *password* untuk menjaga keamanan data dari pengguna. Pengguna yang bisa masuk hanya pelayan dan pemilik.
3. Pelayan akan memasukkan data pesanan data konsumen, data tersebut akan tersimpan lalu pelayan maupun pemilik bisa melihat data penjadwalan pengambilan, daftar pembelian, data pelanggan dan data penjualan.
4. Setelah melakukan penyimpanan pesanan maka sistem akan mencetak bukti pemesanan yang akan diberikan kepada konsumen. Jika melalui telepon, maka hanya akan dilakukan konfirmasi pemesanan oleh pelayan.
5. Daftar belanja akan diberikan kepada tim dapur dan akan dibelanjakan oleh tim dapur.
6. Tim pengemasan akan menyesuaikan penyusunan kemasan sesuai jadwal pengambilan.

Tim pengiriman akan mengirimkan pesanan setelah pengemasan selesai dilakukan dan menerima pelunasan pesanan ketika sudah sampai di tempat.

Hasil Perancangan

(Gambar 1 , gambar 2, gambar 3, gambar 4, gambar 5, gambar 6, gambar 7, gambar 8, gambar 9, gambar 10, gambar 11, gambar 12, gambar 13)

Pengujian perangkat lunak ini dilakukan pada modul-modul yang ada pada aplikasi sistem in*form*asi *Catering* di Dalaraos *Catering*, maka dapat dilakukan pengujian sebagai berikut:

Implementasi Perangkat Lunak

Untuk pengembangan perangkat lunak ini digunakan *Apache*, PHP (5.2.9) dan MySQL (3.2.1). *Apache* dipilih sebagai perangkat lunak untuk *web server*, PHP dipilih sebagai perangkat lunak pengembangan karena menyediakan fasilitas yang memadai untuk membuat perangkat lunak yang berbasis web. Sementara MySQL digunakan sebagai perangkat lunak pengembangan dalam pembuatan basis data

Implementasi Perangkat Keras

Perangkat keras yang dibutuhkan khususnya oleh pihak *Catering* berdasarkan kebutuhan minimal yang harus dipenuhi adalah sebagai berikut:

1. Rekomendasi minimum adalah dengan menggunakan *processor* minimal *intel Pentium* IV 2.0 Ghz.
2. Harddisk terpasang 60 GB.
3. Memori (RAM) rekomendasi minimal 512 MB.
4. VGA card terpasang rekomendasi minimal 32 MB.
5. *Mouse* dan *keyboard* dan monitor sebagai peralatan antarmuka.

Implementasi Basis Data

Sebuah basis data sangat dibutuhkan dalam sebuah sistem in*form*asi yang terkomputerisasi. Pada sistem in*form*asi *Catering* ini dibangun database yang saling berelasi dan berkesinambungan demi terciptanya sistem in*form*asi yang terintegrasi.

4.1.1. *Implementasi Antar Muka*

Antar muka sebuah perangkat lunak adalah hal yang sangat penting, karena program yang baik adalah program yang dapat menciptakan media yang baik pula antara pelayan, pemilik dan sistem. Oleh karena itu berikut merupakan gambaran implementasi antar muka pada aplikasi sistem in*form*asi *Catering* di Dalaraos *Catering* yang digambarkan sesuai dengan klasifikasi hak akses masing-masing user.

(Table 1)

4.1.1.1. Halaman Utama Pemilik

Halaman utama Pemilik adalah halaman yang dapat diakses oleh pemilik dimana fasilitas yang bisa diakses adalah pengelolaan data pelayan, data pelanggan, data pemesanan, pengelolaan isi katalog, laporan penjualan,

(Table 2)

4.1.1.2. Halaman Utama Pelayan

Halaman utama Pelayan adalah halaman yang dapat diakses oleh pelayan dimana fasilitas yang bisa diakses adalah data pelanggan, data pemesanan, katalog, daftar pembelian, pemesanan dan laporan penjualan,

(Table 3)

Kesimpulan dan Saran

Kesimpulan

Dari hasil analisis dan perancangan yang telah dilakuan, kesimpulan yang diharapkan terdapat sebagai berikut :

1. Dalam Sistem Informasi Catering ini telah terdapat penjadwalan yang tersusun menyesuaikan pemesanan yang terjadi, sehingga diharapkan mengurangi kesulitan dalam pengemasan.
2. Penjadwalan akan ditampilkan ketika pemesanan telah terjadi, sehingga pelanggan yang telah memesan dapat melihat waktu pengambilan dan prioritas pengemasan.
3. Sistem informasi ini dapat menyimpan data terkomputerisasi yang di mana membuat data menjadi lebih efisien dan aman.
4. Perhitungan yang secara otomatis akan menghitung harga, jumlah dan tambahan yang dilakukan oleh pemesan, sehingga proses pemesanan lebih cepat dan akurat.
5. Sistem Informasi Catering ini dapat menyimpan data sekaligus, sehingga tidak perlu ada pengarsipan menggunakan kertas yang berlebihan

Saran

Berdasarkan hasil dari proses pengembangan system yang telah dibangun, maka adapun saran yang dapa diusulkan yaitu sebagai berikut :

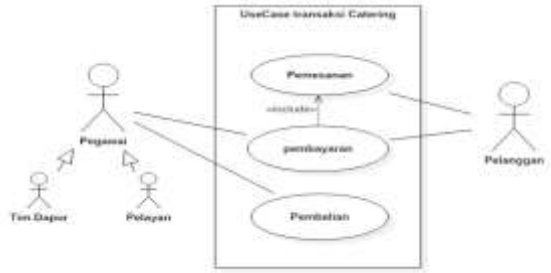
6. Aplikasi ini dapat dikembangkan lagi, mungkin dengan adanya tambahan promosi melalu media online, akan jauh lebih baik dan membantu dari pihak konsumen.
7. Mengembangkan fungsi-fungsi yang ada dalam sistem

Daftar Pustaka

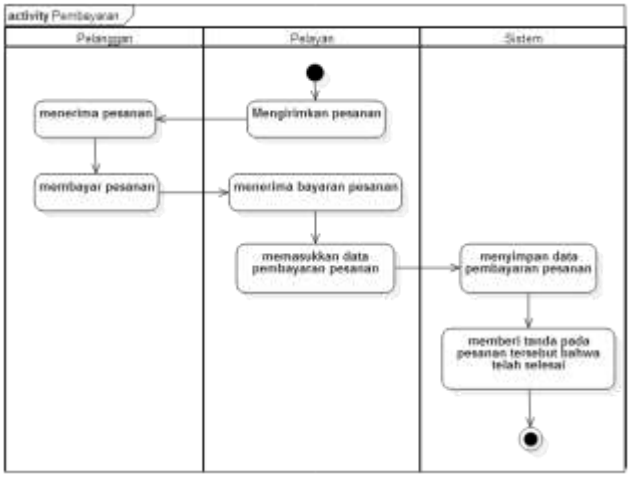
A.Siswanto, 2014, “Ekonomi untuk SMA/MA Kelas XII Kurikulum 2013”, Esis, 56-57.

Kuswadi, 2007, “Ananlisis Keekonomian”, Yogyakarta: Andi Publisher, 84-86.

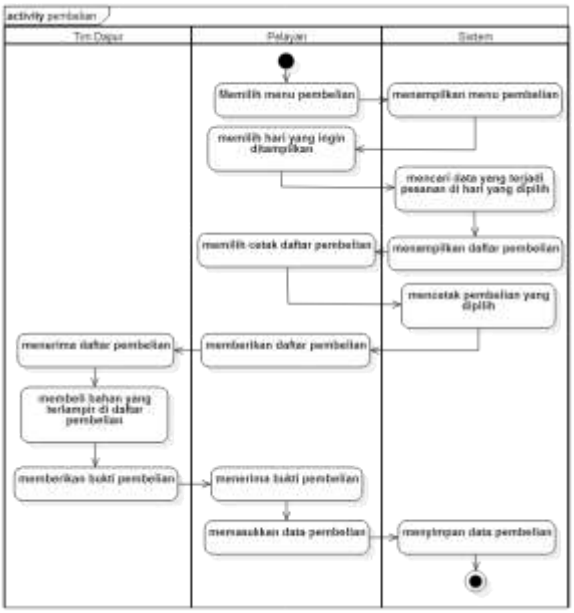
S. Bode, 2013, “Successful Catering: Managing the Catering Operation for Maximum Profit”, Atlantic, 63-67.



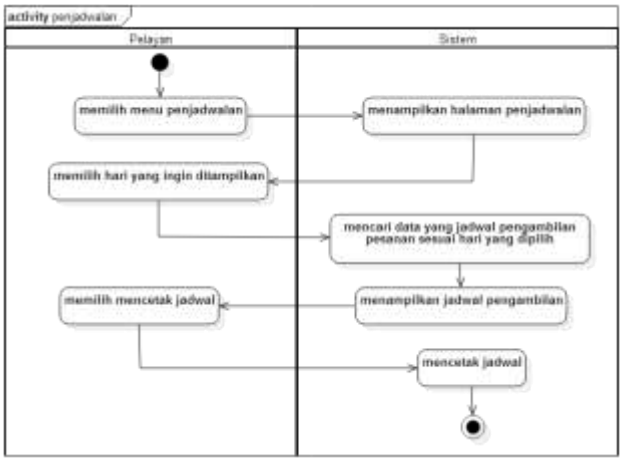
gambar 1 Usecase



gambar 2 diagram aktifitas pembayaran



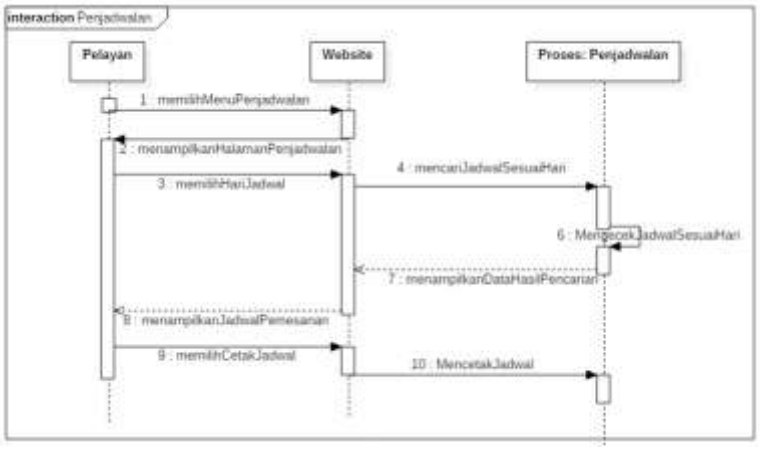
gambar 3 diagram aktifitas pembelian



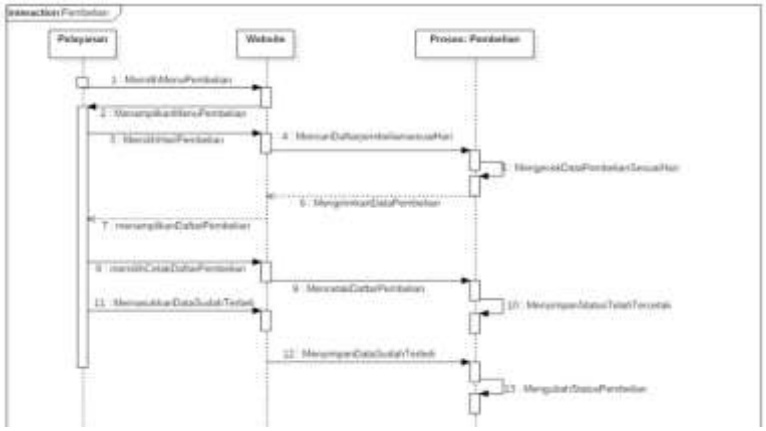
gambar 4 diagram aktifitas penjadwalan



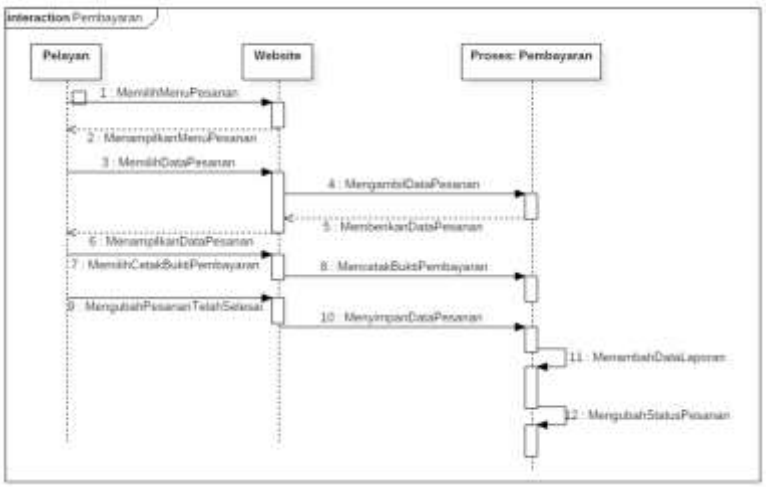
gambar 5 diagram aktifitas pemesanan



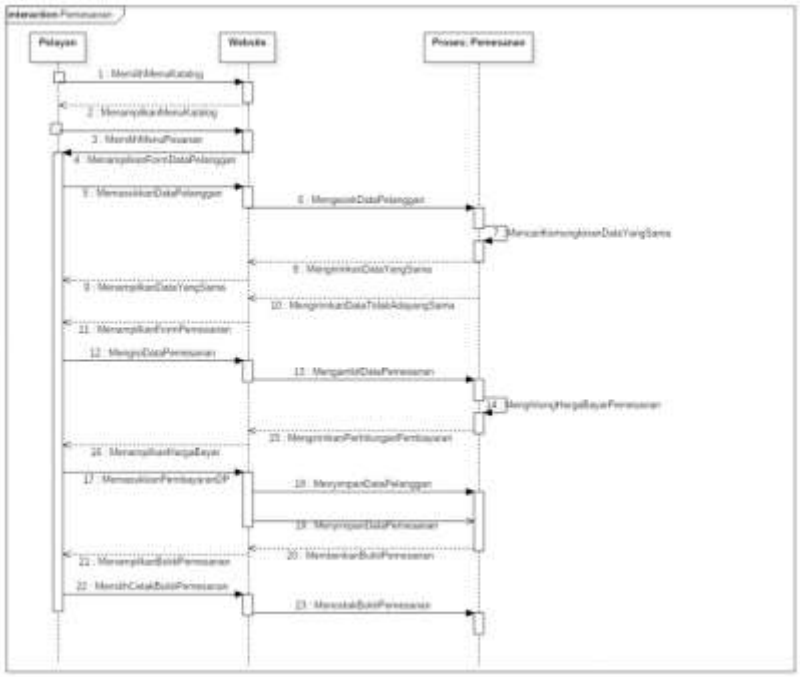
gambar 6 diagram sequence Penjadwalan



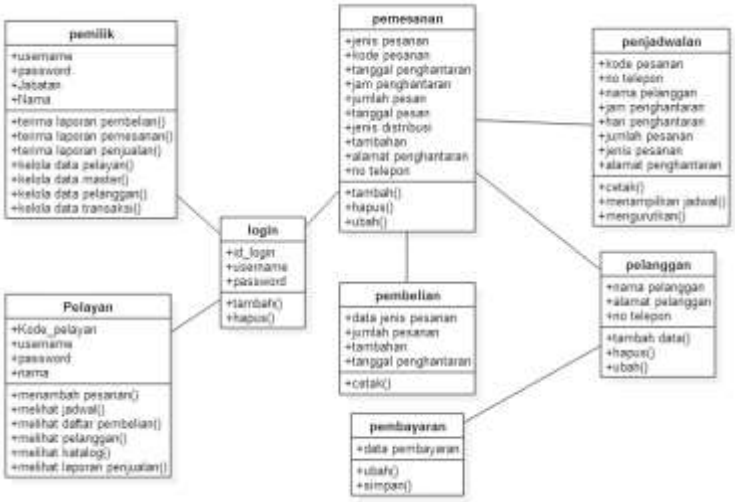
gambar 7 diagram sequence Pembelian



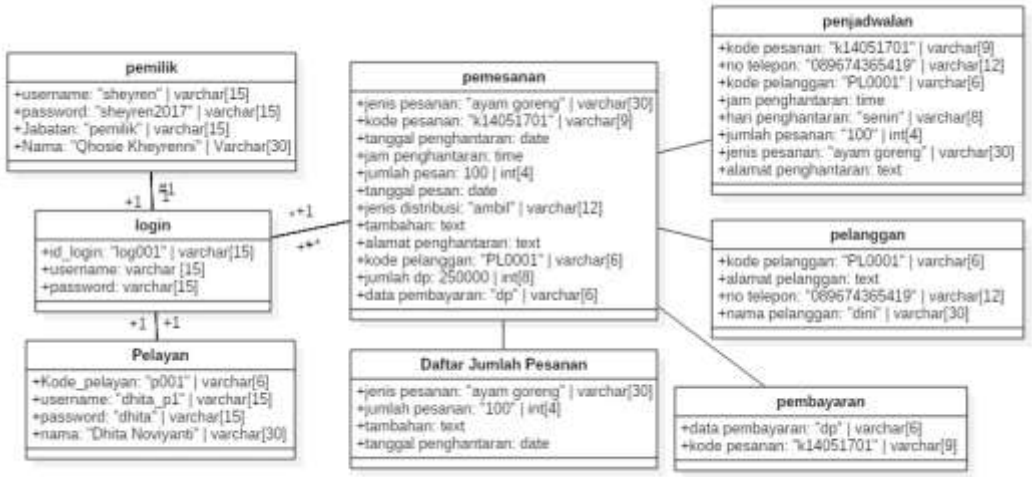
gambar 8 diagram sequence Pembayaran



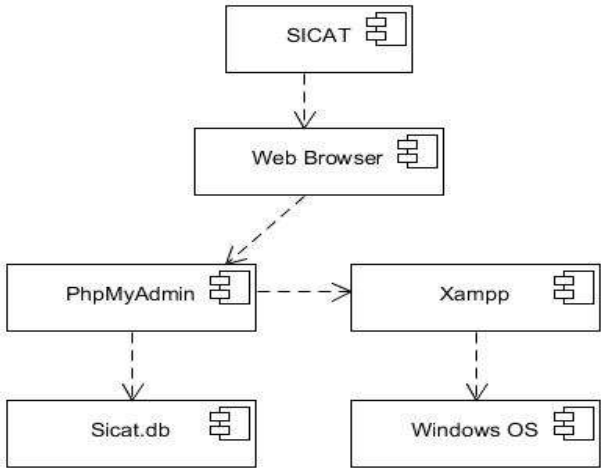
gambar 9 diagram sequence Pemesanan



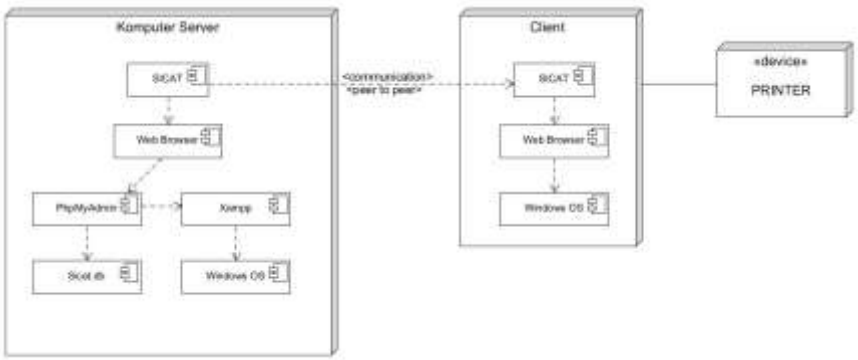
gambar 10 Diagram Class



gambar 11 Diagram Object



gambar 12 diagram Component



gambar 13 diagram deployment

Table 1 Pengujian

Kelas Uji	Butir Uji	Jenis Pengujian
Login (Pemilik, Pelayan)	Pengecekan *login* Pemilik	*Black Box*
	Pengecekan *login* Pelayan	*Black Box*
Pengujian Pengisian Data	Pengisian data Pelayan	*Black Box*
	Pengisian data pemesanan manual	*Black Box*
	Pengisian data pemesanan paket	*Black Box*
	Penambahan data pelanggan	*Black Box*
Pengujian Pencetakan Data	Pencetakan jadwal pesanan	*Black Box*
	Pencetakan daftar Jumlah Pesanan	*Black Box*

Table 2 **Halaman Pemilik**

Menu	Deskripsi	Nama File
Halaman Utama	Halaman utama ketika user membuka aplikasi.	home.php
Pengelolaan data pelayan	Halaman ini berisi tentang pengelolaan data dari pelayan	pelayan.php
Data Menu Makanan	Halaman ini berisi tentang data Makanan	Tampil_menu.php
Data pemesanan	Halaman ini berisi tentang data pemesanan	Jadwal_pesan.php
Laporan Penjualan	Halaman ini berisi tentang data penjualan	Penjualan_lap.php

Table 3 **Halaman Pelayan**

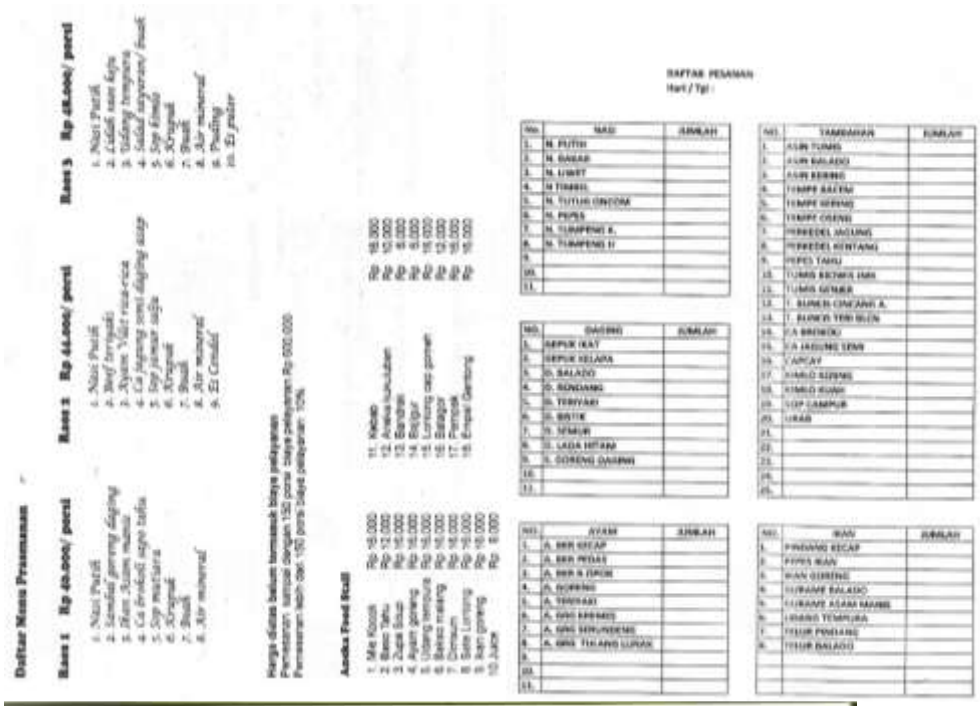
Menu	Deskripsi	Nama File
Halaman Utama	Halaman utama ketika user membuka aplikasi.	home.php
Pemesanan	Halaman ini berisi tentang pemesanan baru	pemesanan.php
Data pelanggan	Halaman ini berisi tentang data pelanggan	Tampil_pengguna.php
Data pemesanan	Halaman ini berisi tentang data pemesanan	Jadwal_pesan.php

Katalog	Halaman ini berisi tentang menu-menu makanan	katalog.php
Daftar Jumlah Pesanan	Halaman ii berisi tentang daftar pembelian yang harus dibeli	Daftar_pembelian.php
Laporan Penjualan	Halaman ini berisi tentang data penjualan	Penjualan_lap.php

Lampiran


Catering Service
dalaraos
Yth.
NOTA No. .....
BANYAKNYA | NAMA BARANG | HARGA | JUMLAH
Jumlah Rp.
DP
Sisa


DAFTAR MENU NASI BOX
Dalaraos
catering service
J. Sikeang No. 43 Bandung



Daftar Menu Pesanan

Paket 1 Rp 49.000/ porsi
1. Nasi Putih
2. Ikan Asam manis
3. Sambal goreng daging
4. Ca brokoli sayo tofu
5. Sop mariana
6. Kerupuk
7. Buah
8. Air mineral

Paket 2 Rp 44.000/ porsi
1. Nasi Putih
2. Beef teriyaki
3. Ayam Yuzi rosa-rosa
4. Ca jagung sosi daging asap
5. Sop jamur sapi
6. Kerupuk
7. Buah
8. Air mineral
9. Es Cendol

Paket 3 Rp 45.000/ porsi
1. Nasi Putih
2. Udak nan kyo
3. Udang tempura
4. Salad sayuran/ buah
5. Sop Kimdi
6. Kerupuk
7. Buah
8. Air mineral
9. Pudding
10. Es jeruk

Harga diatas belum termasuk biaya pelayan
Pemesanan lebih dari 150 porsi biaya pelayanan Rp 600.000
Pemesanan lebih dari 150 porsi biaya pelayan 10%

Aneka Food Stall

Mie Kocok	Rp 15.000	11. Kikidi
Bebe Goreng	Rp 12.000	12. Ayam Kalukuban
Sapi Lada	Rp 15.000	13. Bandrek
Ayam goreng	Rp 14.000	14. Bajigur
Bakso malang	Rp 14.000	15. Lontong cap gomeh
Dimsum	Rp 18.000	16. Sekoteng
Sate Lontong	Rp 18.000	17. Pempek
Ikan goreng	Rp 18.000	18. Empek Gerimg
10 Juice	Rp 6.000	

DAFTAR PESANAN
Hari / Tgl :

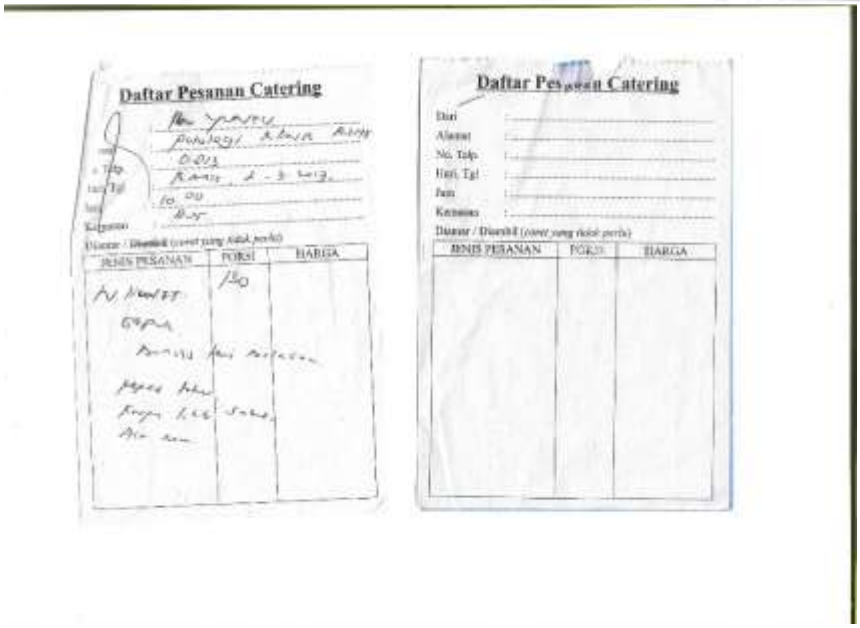
No.	NASI	JUMLAH
1.	N. PUTIH	
2.	N. BASAR	
3.	N. UWET	
4.	N TIMBEL	
5.	N. TUTUR ONDOM	
6.	N. PEPES	
7.	N. TUMPENG K.	
8.	N. TUMPENG U	
9.		
10.		
11.		

No.	TAMBAHAN	JUMLAH
1.	ASIN TUMIS	
2.	ASIN BALADO	
3.	ASIN BEBEK	
4.	TEMPE BACEM	
5.	TEMPE GORENG	
6.	TEMPE OSENG	
7.	PERKEDEL JAGUNG	
8.	PERKEDEL KENTANG	
9.	PEPES TAHU	
10.	TUMIS KECAP/ ASIN	
11.	TUMIS SAMBEL	
12.	T. BUNCIS CINCANG K.	
13.	T. BUNCIS TERI BLEN	
14.	CA BROKOLI	
15.	CA JAGUNG SOSIS	
16.	T. APCAY	
17.	KIMLO SUSING	
18.	KIMLO KUAH	
19.	SOP CAMPUR	
20.	URAB	
21.		
22.		
23.		
24.		
25.		

No.	DAGING	JUMLAH
1.	GEPUK IKAT	
2.	GEPUK KELAPA	
3.	D. BALADO	
4.	D. RENDANG	
5.	D. TERIYAKI	
6.	D. BISTIK	
7.	D. SEMUR	
8.	D. LADA HITAM	
9.	D. GORENG GARING	
10.		
11.		

No.	AYAM	JUMLAH
1.	A. BBR KECAP	
2.	A. BBR PEDAS	
3.	A. BBR K.ORON	
4.	A. GORENG	
5.	A. TERIYAKI	
6.	A. GRG MADMES	
7.	A. GRG SERUNDENG	
8.	A. GRG TELANG LUNAK	
9.		
10.		
11.		

No.	IKAN	JUMLAH
1.	PINDANG RECAP	
2.	PEPES IKAN	
3.	IKAN GORENG	
4.	GURAME BALADO	
5.	GURAME ASAM MANIS	
6.	UDANG TEMPURA	
7.	TOUR PINDANG	
8.	TOUR BALADO	



Daftar Pesanan Catering

Dari : Yanti
Alamat : Kamis Alam Alam
No. Telp : 0821
Hari, Tgl : Kamis, 2 - 3 Maret
Jam : 10.00
Keterangan : Biar

Diantar / Diambil (coret yang tidak perlu)

JENIS PESANAN	PORSI	HARGA
N. Uwet	150	
Gepuk		
Pindang Ikan Mas		
Pepes Ikan		
Perkedel Jagung		
Air mineral		

Daftar Pesanan Catering

Dari :
Alamat :
No. Telp :
Hari, Tgl :
Jam :
Keterangan :

Diantar / Diambil (coret yang tidak perlu)

JENIS PESANAN	PORSI	HARGA