

**APLIKASI *RESERVASI* TEMPAT DAN *ORDER* MENU WAROENG  
*STEAK & SHAKE* PALEMBANG PADA PT. WAROENG *STEAK*  
INDONESIA BERBASIS *WEBSITE***



**LAPORAN AKHIR**

**Disusun Untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan  
Pendidikan Diploma III Jurusan Manajemen Informatika  
Politeknik Negeri Sriwijaya**

**Oleh :**

**Weny Lestari      062030801882**

**JURUSAN MANAJEMEN INFORMATIKA  
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA  
PALEMBANG  
2023**

## LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN AKHIR



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET, DAN TEKNOLOGI  
**POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA**

Jalan Srijaya Negara Bukit Besar - Palembang 30139 Telepon (0711) 353414

Laman : <http://polsri.ac.id> Pos El : [info@polsri.ac.id](mailto:info@polsri.ac.id)

### LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN AKHIR

Nama : Weny Lestari  
NPM : 06203080182  
Jurusan : Manajemen Informatika  
Program Studi : D3 Manajemen Informatika  
Judul Laporan Akhir : Aplikasi Reservasi Tempat dan Order Menu  
Waroeng Steak & Shake Palembang Pada PT  
Waroeng Steak Indonesia Berbasis *Website*


Telah diujikan pada Ujian Laporan Akhir, tanggal 18 Agustus 2023

Dihadapan Tim Penguji Jurusan Manajemen Informatika  
Politeknik Negeri Sriwijaya

Tim Pembimbing :

Palembang, Agustus 2023

Pembimbing I,

  
Meivi Kusnandar, S.Kom., M.Kom  
NIP 197407052002121014

Pembimbing II,

  
A.Ari Gunawan Sepriansyah, S.Kom., M. Kom.  
NIP 197309182006041001

Mengetahui,  
Ketua Jurusan  
Manajemen Informatika

  
Dr. Indri Ariyanti, S.E., M.Si.  
NIP 197306032008012008

## MOTTO DAN PERSEMBAHAN

*MOTTO :*

*“ Karena sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan.” (Q,S Al-Insyirah:5-6)*

*“ Tidak ada teman sejati, sesungguhnya yang sejati adalah diri sendiri”*

*Saya Persembahkan kepada:*

- 1. Kedua Orang Tua Tercinta*
- 2. Saudara-saudara Tersayang*
- 3. Bapak Meivi Kusnandar,  
S.Kom.,M.Kom. Pembimbing I*
- 4. Bapak A. Ari Gunawan  
Sepriansyah, S.Kom.,M.Kom  
Pembimbing II*
- 5. Para Dosen dan Staf Jurusan  
Manajemen Informatika  
Politeknik Negeri Sriwijaya*
- 6. PT Waroeng Steak Indonesia*
- 7. Almamater kebanggaan saya*

## ABSTRAK

Tujuan penulisan Laporan Akhir ini adalah untuk membuat “ Aplikasi *Reservasi* Tempat dan *Order* Menu Waroeng *Steak & Shake* Palembang Pada PT. Waroeng *Steak* Indonesia berbasis *Website*”. Dimana PT Waroeng *Steak* Indonesia Ini belum memiliki aplikasi *reservasi* tempat dan order menu, keadaan ini menyulitkan para *customer* untuk mendapatkan tempat duduk saat ingin memesan makanan pada waroeng *steak & shake*. Dalam keadaan yang darurat *customer* memerlukan meja meja dan kursi saat restoran sedang penuh. Dapat disimpulkan bahwa dengan adanya aplikasi ini dapat memudahkan *customer* mendapatkan tempat duduk tanpa harus datang langsung ke restoran dengan membuka aplikasi *reservasi* tempat dan *order* menu dengan cara *registrasi* terlebih dahulu, kemudian *login* dengan dengan mengisi *username* dan *password* yang telah dibuat saat melakukan *registrasi*. Dengan dibuatnya aplikasi ini diharapkan dapat mempermudah *customer* dengan mendapatkan meja dan kursi tanpa harus mengantri terlebih dahulu.

Kata kunci : *reservasi, order, restoran*

## **ABSTRACT**

The purpose of writing this Final Report is to make "Application of Reservation Place and Order Menu Waroeng Steak & Shake Palembang at PT Waroeng Steak Indonesia based on Website". Where PT Waroeng Steak Indonesia This does not yet have a place reservation application and order menu, this situation makes it difficult for costumers to get a seat when they want to order food at waroeng steak & shake. In an emergency, costumers need tables and chairs when the restaurant is full. It can be concluded that the existence of this application can make it easier for costumers to get a seat without having to come directly to the restaurant by opening the reservation application and order menu by registering first, then logging in by filling in the username and password that was created during registration. By making this application, it is hoped that it can make it easier for costumers to get tables and chairs without having to queue first.

Keyword : reservation, order, restaurant

## KATA PENGANTAR



Alhamdulillah puji dan syukur kehadiran Allah SWT, karena berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Akhir yang berjudul “**Aplikasi Reservasi Tempat Dan Order Menu Waroeng Steak & Shake Palembang Pada PT. Waroeng Steak Indonesia Berbasis Website**” ini terdiri dari 5 Bab, yaitu Bab I Pendahuluan, Bab II Tinjauan Pustaka, Bab III Gambaran Umum Perusahaan, Bab IV Hasil dan Pembahasan dan Bab V Kesimpulan dan Saran. Tujuan dari penyusunan Laporan Akhir ini adalah sebagai salah satu syarat Mata Kuliah Laporan Akhir guna menyelesaikan pendidikan Diploma III pada Jurusan Manajemen Informatika Politeknik Negeri Sriwijaya.

Selama menyelesaikan Laporan Akhir ini penulis banyak sekali mendapat bantuan, bimbingan dan petunjuk dari berbagai pihak, maka dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. Ing. Ahmad Taqwa, M.T. selaku Direktur Politeknik Negeri Sriwijaya.
2. Bapak Carlos RS, ST.,M.T. selaku Wakil Direktur I Politeknik Negeri Sriwijaya.
3. Ibu Nelly Masnila, SE., Msi. Ak. selaku Wakil Direktur II Politeknik Negeri Sriwijaya.
4. Bapak Ahmad Zamheri, S.T., M.T. selaku Wakil Direktur III Politeknik Negeri Sriwijaya.
5. Bapak Drs. Zakaria, M.T. selaku Wakil Direktur IV Politeknik Negeri Sriwijaya.
6. Ibu Dr. Indri Ariyanti, SE.,M.Si. selaku Ketua Jurusan Manajemen Informatika Politeknik Negeri Sriwijaya.
7. Ibu Rika Sadariawati, SE., M.Si. selaku Kepala Program Studi Jurusan Manajemen Informatika Politeknik Negeri Sriwijaya.
8. Bapak Meivi Kusnandar S.Kom., M.Kom. selaku Sekretaris Jurusan Manajemen Informatika Politeknik Negeri Sriwijaya dan Pembimbing I.
9. Bapak A. Ari Gunawan Sepriansyah, S.Kom, M.Kom selaku pembimbing II.
10. Seluruh Dosen dan Staff Jurusan Manajemen Informatika Politeknik Negeri Sriwijaya.
11. Seluruh Manajer dan Staff pada PT. Waroeng Steak Indonesia.
12. Kedua orangtua yang senantiasa memberikan doa dan dukungan kepada kami.

13. Teman-teman seperjuangan Jurusan Manajemen Informatika khususnya kelas 6IN.
14. Semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan Laporan Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Laporan Akhir ini masih terdapat kesalahan dan kekurangan, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak demi kesempurnaan penulisan yang akan datang. Akhir kata penulis berharap semoga Laporan Akhir ini bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkannya, khususnya mahasiswa-mahasiswi Jurusan Manajemen Informatika Politeknik Negeri Sriwijaya sehingga tujuan yang diharapkan dapat tercapai, Aamiin.

**Palembang, Agustus 2023**

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>COVER</b> .....	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN AKHIR</b> .....	<b>ii</b>
<b>MOTO DAN PERSEMBAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>iv</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xii</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Batasan Masalah .....	3
1.4 Tujuan dan Manfaat.....	3
1.4.1 Tujuan.....	3
1.4.2 Manfaat.....	4
1.5 Metodologi Penelitian .....	4
1.5.1 Lokasi Pengumpulan Data.....	4
1.5.2 Metode Pengumpulan Data .....	4
1.6 Sistematika Penulisan.....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>7</b>
2.1 Teori Umum .....	7
2.1.1 Pengertian Perangkat Lunak.....	7
2.1.2 Pengertian Komputer .....	7
2.1.3 Pengertian Sistem .....	8
2.1.4 Pengertian Basis Data.....	8
2.2 Teori Khusus .....	9
2.2.1 Pengertian DFD ( <i>Data Flow Diagram</i> ).....	9
2.2.2 Pengertian <i>Flowchart</i> .....	10
2.2.3 Pengertian <i>Entity Relationship Diagram</i> (ERD) .....	12
2.2.4 Pengertian Kamus Data .....	14
2.3 Teori Judul.....	14



2.3.1	Pengertian Aplikasi.....	14
2.3.2	Pengertian <i>Reservasi</i> .....	14
2.3.3	Pengertian <i>Order</i> .....	15
2.3.4	Pengertian Menu.....	15
2.3.5	Pengertian Waroeng <i>Steak &amp; Shake</i> .....	15
2.3.6	Pengertian Aplikasi <i>Reservasi</i> Tempat Dan Order <i>Menu</i> Waroeng <i>Steak &amp; Shake</i> Palembang Pada PT. Waroeng <i>Steak</i> Indonesia Berbasis <i>Website</i> . ..	15
2.4	Teori Program .....	16
2.4.1	Pengertian <i>HTML</i> .....	16
2.4.2	Pengertian Basis Data.....	16
2.4.3	Pengertian <i>MySQL</i> .....	16
2.4.4	Pengertian <i>XAMPP</i> .....	17
2.4.5	Pengertian PHP.....	17
2.4.6	Pengertian <i>Visual Studio Code</i> .....	17
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>		<b>19</b>
3.1	Sejarah PT. Waroeng <i>Steak</i> Indonesia.....	19
3.2	Logo PT. Waroeng <i>Steak</i> Indonesia.....	20
3.3	Visi dan Misi PT. Waroeng <i>Steak</i> Indonesia.....	20
3.3.1	Visi.....	20
3.3.2	Misi.....	20
3.4	Struktur Perusahaan Waroeng <i>Steak and Shake</i> .....	21
3.5	Tugas Pokok dan Fungsi PT. Waroeng <i>Steak</i> Indonesia.....	22
3.6	Sistem yang Sedang Berjalan .....	25
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>		<b>26</b>
4.1	Analisis Kebutuhan Perangkat Lunak.....	26
4.1.1	Penyelidikan Awal.....	26
4.1.2	Studi Kelayakan.....	26
4.1.3	Prosedur Aplikasi yang Diterapkan.....	28
4.1.4	Alat dan Bahan .....	28
4.1.5	Kebutuhan Fungsional.....	29
4.1.6	Kebutuhan Non Fungsional .....	30
4.2	Desain Aplikasi.....	30
4.2.1	<i>Data Flow Diagram</i> (DFD).....	31
4.2.3	<i>Flowchart</i> .....	35
4.2.5	Kamus Data .....	38
4.2.6	<i>Desain</i> Tabel.....	40

4.3	Desain Aplikasi Terperinci .....	42
4.3.1	Halaman <i>Login</i> .....	42
4.3.2	Halaman Awal pada Kasir .....	43
4.3.3	Halaman Awal pada <i>Customer</i> .....	49
4.3.4	Halaman Awal pada <i>Manager</i> .....	51
4.4	Hasil Tampilan Aplikasi .....	52
4.4.1	Halaman Login .....	52
4.4.2	Halaman Awal pada Kasir .....	53
4.4.3	Halaman Awal pada <i>customer</i> .....	59
4.4.4	Halaman Awal pada <i>Manager</i> .....	62
4.5	Pengujian Aplikasi.....	63
4.6	Pemeliharaan.....	67
4.7	Pembahasan.....	67
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>68</b>
5.1	Kesimpulan .....	68
5.2	Saran.....	68
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>69</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 2. 1</b> Notasi-notasi pada DFD ( <i>Edward Yourdon</i> dan <i>Tom DeMarco</i> ).....	9
<b>Tabel 2. 2</b> Simbol Umum <i>Flowchart</i> .....	10
<b>Tabel 2. 3</b> Simbol <i>Entity Relationship Diagram</i> (ERD) .....	12
<b>Tabel 2. 4</b> Simbol-simbol dalam Kamus Data .....	14
<b>Tabel 4. 1</b> Studi Kelayakan .....	27
<b>Tabel 4. 2</b> Tabel <i>Customer</i> .....	40
<b>Tabel 4. 3</b> Tabel <i>Reservasi</i> .....	41
<b>Tabel 4. 4</b> Tabel <i>Menu</i> .....	41
<b>Tabel 4. 5</b> Tabel Admin.....	42

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 3. 1</b>	Logo PT. Waroeng <i>Steak</i> .....	20
<b>Gambar 3. 2</b>	Struktur Organisasi PT. Waroeng <i>Steak</i> Indonesia .....	21
<b>Gambar 3. 3</b>	Sistem yang Sedang Berjalan pada PT. Waroeng <i>Steak</i> Indonesia.....	25
<b>Gambar 3. 4</b>	Sistem Usulan .....	26
<b>Gambar 4. 1</b>	<i>Diagram Konteks</i> .....	31
<b>Gambar 4. 2</b>	<i>Data Flow Diagram (DFD) Level 0 (Zero)</i> .....	33
<b>Gambar 4. 3</b>	<i>Flowchart Customer</i> .....	35
<b>Gambar 4. 4</b>	<i>Flowchart Manager</i> .....	36
<b>Gambar 4. 5</b>	<i>Flowchart Kasir</i> .....	37
<b>Gambar 4. 6</b>	<i>Entity Relationship Diagram (ERD)</i> .....	38
<b>Gambar 4. 7</b>	Halaman <i>Login</i> .....	42
<b>Gambar 4. 8</b>	Halaman <i>Dashboard</i> pada kasir.....	43
<b>Gambar 4. 9</b>	Halaman <i>Detail Orders</i> .....	43
<b>Gambar 4. 10</b>	Halaman <i>Data User</i> pada kasir .....	44
<b>Gambar 4. 11</b>	Halaman <i>Tambah Data User</i> .....	44
<b>Gambar 4. 12</b>	Halaman <i>Data Seat</i> pada kasir .....	45
<b>Gambar 4. 13</b>	Halaman <i>Input Data Seat</i> pada kasir .....	45
<b>Gambar 4. 14</b>	Halaman <i>List Menu</i> pada kasir .....	46
<b>Gambar 4. 15</b>	Halaman <i>Tambah Data Menu</i> .....	46
<b>Gambar 4. 16</b>	Halaman <i>List Bank</i> .....	47
<b>Gambar 4. 17</b>	Halaman <i>Tambah Data Bank</i> .....	47
<b>Gambar 4. 18</b>	Halaman <i>Edit Data Bank</i> .....	48
<b>Gambar 4. 19</b>	Halaman <i>Laporan Penjualan</i> .....	48
<b>Gambar 4. 20</b>	Halaman <i>Registrasi</i> pada <i>customer</i> .....	49
<b>Gambar 4. 21</b>	Halaman <i>Reservasi</i> .....	49
<b>Gambar 4. 22</b>	Halaman <i>Menu</i> .....	50
<b>Gambar 4. 23</b>	Halaman <i>Order</i> dan <i>Pemesanan</i> .....	50
<b>Gambar 4. 24</b>	Halaman <i>Struck customer</i> .....	51
<b>Gambar 4. 25</b>	Halaman <i>Dashboard</i> pada <i>Manager</i> .....	51
<b>Gambar 4. 26</b>	Halaman <i>Data Penjualan</i> pada <i>Manager</i> .....	52
<b>Gambar 4. 27</b>	Halaman <i>Login</i> .....	52
<b>Gambar 4. 28</b>	Halaman <i>Dashboard</i> pada kasir.....	53
<b>Gambar 4. 29</b>	Halaman <i>Customer Orders(Reservasi)</i> .....	53
<b>Gambar 4. 30</b>	Halaman <i>Detail Orders</i> .....	54
<b>Gambar 4. 31</b>	Halaman <i>Data User</i> .....	54
<b>Gambar 4. 32</b>	Halaman <i>Tambah Data User</i> pada kasir.....	55
<b>Gambar 4. 33</b>	Halaman <i>Data kasir</i> pada kasir .....	55
<b>Gambar 4. 34</b>	Halaman <i>Input Data Seat</i> .....	56
<b>Gambar 4. 35</b>	Halaman <i>List Menu</i> pada Kasir .....	56
<b>Gambar 4. 36</b>	Halaman <i>Tambah Data Menu</i> pada kasir .....	57
<b>Gambar 4. 37</b>	Halaman <i>List Bank</i> pada kasir .....	57
<b>Gambar 4. 38</b>	Halaman <i>Tambah Data Bank</i> pada kasir.....	58
<b>Gambar 4. 39</b>	Halaman <i>Edit Data Bank</i> pada kasir.....	58
<b>Gambar 4. 40</b>	Halaman <i>Laporan Penjualan</i> Pada kasir.....	59
<b>Gambar 4. 41</b>	Halaman <i>Registrasi</i> pada <i>customer</i> .....	59
<b>Gambar 4. 42</b>	Halaman <i>Reservasi</i> .....	60
<b>Gambar 4. 43</b>	Halaman <i>Menu</i> pada <i>customer</i> .....	60
<b>Gambar 4. 44</b>	Halaman <i>Order</i> dan <i>Pemesanan</i> pada <i>customer</i> .....	61

<b>Gambar 4. 45</b> Halaman <i>Struck</i> pada <i>customer</i> .....	61
<b>Gambar 4. 46</b> Halaman <i>Dashboard</i> pada <i>Manager</i> .....	62
<b>Gambar 4. 47</b> Halaman Data Penjualan pada <i>Manager</i> .....	62
<b>Gambar 4. 48</b> Halaman Laporan Data <i>Reservasi</i> pada <i>Manager</i> .....	63