



BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di era modern saat ini perkembangan dunia kuliner khususnya di Indonesia telah mengalami perkembangan yang cukup signifikan. Melihat perkembangan yang bagus di dalam dunia kuliner mengakibatkan para wirausaha berlomba-lomba untuk membuka restoran atau rumah makan. Salah satu ciri rumah makan yang menyediakan makanan yang enak adalah rumah makan yang memiliki banyak pelanggan. Banyaknya pelanggan yang datang ke restoran tidak jarang menimbulkan kesulitan tersendiri untuk mendapatkan tempat duduk, pemesanan makanan dan minuman.

Salah satu rumah makan yang menjadi objek penelitian adalah Waroeng *Steak & shake* merupakan restoran yang menyajikan aneka *steak* dan hidangan lainnya yang berpusat di Yogyakarta. Konon hidangan *steak* hanya bisa dinikmati oleh kalangan menengah keatas, dari sinilah akhirnya timbul gagasan untuk membuat *steak* dengan harga yang terjangkau untuk mahasiswa dan masyarakat menengah kebawah. Dibukanya Waroeng *Steak & Shake* membuat masyarakat kalangan menengah kebawah dapat merasakan hidangan *steak* dengan harga yang terjangkau dan rasa yang dapat diadu dengan *steak* yang harganya lebih mahal, oleh sebab itu Waroeng *Steak & Shake* ramai dikunjungi oleh kalangan menengah kebawah hingga *customer* susah melakukan *reservasi* ketika makan di tempat.

Apalagi proses *reservasi* pada waroeng *steak & shake* tersebut masih dilakukan dengan datang langsung ke restoran dan menggunakan telepon. Dengan menggunakan media telepon memang dapat mengembangkan usaha, namun akan berdampak pada keterbatasan pelanggan dalam menentukan daftar menu yang terdapat pada restoran. Hal ini dapat menyita waktu *customer*, terlebih *customer* akan kesulitan dalam memperoleh daftar menu secara lengkap bila melalui media telepon. Kini waroeng *steak* memiliki kurang lebih 30 meja yang penuh setiap hari nya, maka dari itu dibutuhkannya *reservasi* melalui aplikasi agar *customer* tidak menunggu terlalu lama.



Bagi Restoran, terdapat beberapa kendala yang dialami terutama dalam proses pencatatan *reservasi* seperti meja mana yang dipesan oleh *customer*, daftar menu makanan dan minuman apa saja yang dipesan oleh *customer*.

Harapan Waroeng *Steak & Shake* sendiri, dengan adanya fasilitas untuk reservasi tempat dan order menu, pelanggan dapat mengetahui bahwa Waroeng *Steak & Shake* memiliki ruangan dan menu steak yang dapat dipesan terlebih dahulu dengan cara yang mudah dan dapat diakses kapan saja tanpa perlu menghabiskan banyak waktu dan tenaga.

Pemakaian sistem aplikasi *reservasi* tempat dan *order* menu untuk memudahkan proses *customer reservasi* tempat dan order menu dalam waroeng *steak & shake*. Sehingga diharapkan dengan adanya aplikasi *reservasi* dan *order* menu ini menjadi solusi pemecahan masalah dalam melakukan *reservasi* tempat dan order menu masih menggunakan cara manual, peningkatan pelayanan juga memodernisasikan masyarakat dengan sistem teknologi dan memanfaatkan teknologi berbasis *website* yang sangat berkembang dengan pesat di Indonesia.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis bermaksud menyusun Laporan Akhir ini dengan Judul “**APLIKASI *RESERVASI TEMPAT DAN ORDER MENU WAROENG STEAK & SHAKE PALEMBANG PADA PT. WAROENG STEAK INDONESIA BERBASIS WEBSITE***”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan masalah di atas penulis menarik rumusan masalah yang akan di bahas dalam laporan ini adalah “Bagaimana membangun Aplikasi *Reservasi Tempat Dan Order Menu Waroeng Steak & Shake* Palembang Pada PT. Waroeng *Steak* Indonesia berbasis *Website* dengan menggunakan bahasa pemrograman PHP dan database MySQL?”.

1.3 Batasan Masalah

Berdasarkan uraian di atas, dalam penyusunan laporan akhir ini agar lebih terarah dan tidak menyimpang dari tujuan pembahasan, maka penulis membatasi pokok permasalahan yang akan dibahas pada laporan akhir ini, yaitu :

1. Aplikasi yang akan dirancang meliputi halaman informasi Waroeng *Steak & Shake*, daftar makanan dan minuman, proses *reservasi* dan pemesanan menu *customer*.
2. Aplikasi ini hanya membahas tentang *reservasi* tempat dan *order* menu dimana bukti pembayaran perlu diunggah pada halaman *website* dan menghasilkan sebuah keluaran *struck reservasi* untuk *customer*.
3. Aplikasi memiliki 3 (Tiga) *user* yang di peruntukan untuk *customer*, kasir, dan *manager*. Yang mana untuk kasir dapat mengelola data reservasi, data user, data meja, data menu serta data laporan penjualan. Sehingga manger dapat melihat laporan penjualan

1.4 Tujuan dan Manfaat

1.4.1 Tujuan

Adapun yang ingin dicapai oleh penulis oleh pembuatan laporan akhir ini yaitu:

1. Untuk membuat suatu aplikasi berbasis *website* untuk Waroeng *Steak & Shake* cabang Palembang tentang *reservasi* tempat dan *order* menu untuk mempermudah *customer* mendapatkan tempat duduk serta memesan menu makanan dan minuman.
2. Untuk meningkatkan kemampuan bersosialisasi atau beradaptasi dengan

situasi kerja yang sebenarnya dan untuk mengimplementasikan ilmu yang di dapat di bangku kuliah dan membandingkannya dengan kenyataan di lapangan.

3. Untuk memenuhi salah satu syarat mata kuliah guna menyelesaikan Pendidikan Diploma III Jurusan Manajemen Informatika Politeknik Negeri Sriwijaya.

1.4.2 Manfaat

Adapun manfaat dari laporan akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Sebagai sarana untuk membantu meningkatkan kinerja di Waroeng *Steak & Shake* dengan memanfaatkan teknologi informasi.
2. Mempermudah *customer* yang ingin *mereservasi* tempat dan *order* menu pada Warong *Steak & Shake*.
3. Memudahkan karyawan dalam mengetahui pemesanan tempat dan order menu *customer* yang masuk.

1.5 Metodologi Penelitian

1.5.1 Lokasi Pengumpulan Data

Lokasi penelitian yang dilakukan oleh penulis dilaksanakan di :

Nama perusahaan : Waroeng Steak & Shake cabang Palembang

Alamat perusahaan : Jl. KH. Ahmad Dahlan No.66, Talang Semut, Kec.
Bukit Kecil, Kota Palembang, Sumatera Selatan.

Dengan waktu pelaksanaan pengambilan data yang dimulai pada tanggal 20 April – 10 Mei 2023.

1.5.2 Metode Pengumpulan Data

Adapun metode pengumpulan data menurut Jogiyanto Hartono dalam bukunya yang berjudul "Metode Pengumpulan dan Teknik Analisis Data" yang dilakukan penulis dalam rangka mendukung pembuatan laporan akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Data Primer

Data Primer adalah data yang diperoleh secara langsung dari sumbernya (tidak melalui media perantara) atau dengan kata lain data yang diperoleh dengan *survei* lapangan yang menggunakan semua metode pengumpulan data original.

Adapun cara yang dilakukan untuk mengumpulkan data primer yaitu:

a. Wawancara

Wawancara adalah salah satu dari beberapa teknik dalam mengumpulkan informasi atau data. Penulis melakukan wawancara dengan salah satu *customer* di Waroeng *Steak & Shake* cabang Palembang yang akan dibutuhkan penulis untuk Laporan Akhir ini.

b. Pengamatan (*Observasi*)

Observasi yaitu proses pencatatan pola perilaku subjek, objek atau kejadian yang sistematis tanpa adanya komunikasi dengan individu - individu yang diteliti. Dengan metode ini, penulis mengamati bahwa proses *reservasi* dan *order* menu belum terkomputerisasi karena *customer* harus datang ke restoran dahulu sebelum melakukan *reservasi*.

2. Data sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh secara tidak langsung dari sumbernya (melalui media perantara), bisa berupa catatan atau menu yang ada pada waroeng *steak & shake*.

1.6 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan bertujuan untuk mendapatkan gambaran yang jelas terhadap penyusunan Laporan Akhir ini, maka laporan ini dibagi menjadi 5(lima) BAB. Secara garis besar sistematika penulisannya sebagai berikut:

BAB 1 PENDAHULUAN

Pada bab ini dikemukakan secara garis besar mengenai latar belakang, perumusan masalah, batasan masalah, tujuan dan manfaat, metodologi penelitian dan sistematika penulisan dalam penyusunan laporan.

BAB II **TINJAUAN PUSTAKA**

Pada bab ini akan menjelaskan tentang teori-teori yang berkaitan dengan judul Laporan Akhir ini, yaitu teori umum, teori khusus dan teori program. Teori umum merupakan teori yang berkaitan dengan pengertian-pengertian yang menjadi judul penulisan laporan. Teori khusus menjelaskan tentang perancangan sistem yang digunakan. Teori program menjelaskan sekilas tentang program yang digunakan dalam membuat aplikasi yang berhubungan dengan rancangan yang akan digunakan.

BAB III **GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN**

Pada bab ini menguraikan gambaran umum dari PT. Waroeng *Steak & Shake* Indonesia seperti Sejarah, Visi dan Misi Restoran, serta Deskripsi Struktur Organisasi dan hal lainnya yang berkaitan dengan PT. Waroeng *Steak & Shake* Indonesia.

BAB IV **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pada bab ini berisi uraian mengenai rancangan dan pembuatan Aplikasi *Reservasi* Tempat Dan *Order* Menu Waroeng *Steak & Shake* Palembang Pada PT. Waroeng *Steak* Indonesia Berbasis *Website* yang meliputi penentuan alat dan bahan yang dipakai dalam penulisan, pendefinisian masalah, studi kelayakan, perancangan aplikasi program, hasil dari perancangan aplikasi program serta cara pengoperasian program.

BAB V **KESIMPULAN DAN SARAN**

Pada bab ini berisi kesimpulan yang ditarik dari hasil keseluruhan dari aplikasi yang telah dibuat, serta memberikan saran untuk membantu dalam pengembangan aplikasi yang telah dibuat untuk kedepannya.