

**APLIKASI MANAJEMEN PELAYANAN RESTORAN BERBASIS
WEB PADA TRIES RESTORAN**



LAPORAN AKHIR

**Disusun Untuk Memenuhi Syarat Laporan Akhir
Pada Jurusan Manajemen Informatika
Politeknik Negeri Sriwijaya**

Oleh:

**Ahmad Fayadh Renaldo
061730801229**

**MANAJEMEN INFORMATIKA
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
PALEMBANG
2020**

Motto dan Persembahan

Motto:

“Tidak ada hasil yang mengkhianati usaha”.

“Bersakit-sakit dahulu bersenang-senang kemudian”.

“Apa yang kau tanam itulah yang kau tuai”.

Kupersembahkan Kepada:

- ❖ **Allah SWT atas segala karunia dan nikmat yang diberikan sehingga dapat menyelesaikan laporan Akhir ini**
- ❖ **Nabi Muhammad SAW beserta para pengikutnya hingga akhir zaman**
- ❖ **Kedua Orang Tua Kami Tercinta**
- ❖ **Semua dosen yang telah memberikan bimbingan dan ilmu pengetahuan terutama dosen pembimbing Laporan Akhir yaitu Ibu Dewi Irmawati Siregar, S.Kom. M.Kom dan Ibu Rika Sadariawati,S.E.,M.Si**
- ❖ **Kakak , Adik, Sahabat, dan Orang Terkasih**
- ❖ **Teman-Teman Seperjuangan Khususnya Kelas 6-ID dan Seluruh Pihak yang Membantu**
- ❖ **Almamater Kebanggaan**

ABSTRAK

Restoran Tries masih menggunakan sistem manual seperti , mencatat menu makanan ,melihat stok bahan makanan hingga mencatat laporan. sehingga salah perhitungan mungkin terjadi. Untuk itu saya akan membuat aplikasi menajemen pelayan guna meningkatkan menajemen dalam restoran dan juga pelayanan terhadap pelanggan. Aplikasi ini menghadirkan fitur untuk mendukung pelayanan terhadap pelanggan seperti bisa melihat dan mengecek tempat duduk yang kosong, sehingga meningkatkan efisiensi , tapi yang tidak kalah penting aplikasi ini memudahkan admin dalam mengecek berbagai laporan dan juga mengolah berbagai data seperti mengelola inventaris , data pesanan stok hingga data menu.

Aplikasi ini akan dibuat menggunakan bahasa pemrograman *web PHP* dan basis data *MySQL*, serta dengan bahasa pengembangan aplikasi *web* lainnya. Dalam pengaksesannya, terdapat 5 (dua) tipe pengguna yang dapat mengakses aplikasi ini, diantaranya Admin (sebagai pengontrol) , Pimpinan sebagai user yang berhak mengecek laporan keuangan, Pelayan sebagai user yang memiliki hak akses untuk menampilkan data pesanan dalam POS. Koki sebagai user yang memiliki hak akses untuk menampilkan data pesanan, hingga mengolah data stok bahan makanan dan kasir orang yang mempunyai hak akses untuk menampilkan data pesanan dalam POS Dan juga mengolah data pesanan tersebut.

Kata Kunci : Menajemen Pelayanan, *PHP,MySQL, Website.*

ABSTRACT

The Tries restaurant still uses a manual system, such as recording food menus, viewing food stocks and recording reports. so miscalculations may occur. For that I will make a waiter management application to improve management in restaurants and also service to customers. This application provides features to support customer service, such as being able to view and check empty seats, thereby increasing efficiency, but no less important this application makes it easy for admins to check various reports and also process various data such as managing inventory, stock order data to data. menu.

This application will be created using the PHP web programming language and MySQL database, as well as other web application development languages. In accessing it, there are 5 (two) types of users who can access this application, including Admin (as a controller), Leaders as users who have the right to check financial reports, Servants as users who have access rights to display order data in POS. The chef as a user who has access rights to display order data, to process food stock data and cashiers who have access rights to display order data in POS and also process the order data.

Keywords: Service Management, PHP, MySQL, Website.

KATA PENGANTAR



Alhamdulillah puji dan syukur kehadirat Allah SWT, karena berkat rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan Laporan Akhir yang berjudul “Aplikasi Menajemen Pelayanan Restoran berbasis web pada Restoran Tries” ini sesuai dengan waktu yang telah ditentukan. Tujuan dari penyusunan Laporan Akhir ini adalah untuk memenuhi syarat Kelulusan pada Jurusan Manajemen Informatika Politeknik Negeri Sriwijaya.

Dalam penyusunan Laporan Akhir ini, penulis sangat banyak mendapat bantuan, bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak, maka penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. Ing. Ahmad Taqwa, M.T. selaku Direktur Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang .
2. Bapak Carlos RS, S.T, M.T. selaku Pembantu Direktur I Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.
3. Ibu Nelly Masnila, S.E, M.Si.Ak. selaku Pembantu Direktur II Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.
4. Bapak Ahmad Zamheri, S.T.,M.T. selaku Pembantu Direktur III Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.
5. Bapak Drs. Zakaria, M.Pd. selaku Pelaksana Bidang Kerja Sama.
6. Ibu Dr. Indri Ariyanti, S.E., M.Si selaku Ketua Jurusan Manajemen Informatika Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.
7. Bapak Meivi Kusnandar, S.Kom., M.Kom. selaku Sekretaris Jurusan Manajemen Informatika Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.

8. Ibu Rika Sadariawati, S.E., M.Si selaku Ketua Program Studi Diploma IV Manajemen Informatika Politeknik Negeri Sriwijaya.
9. Ibu Dewi Irmawati Siregar, S.Kom. M.Kom. selaku Dosen Pembimbing I yang telah banyak memberikan bimbingan dalam penyusunan Laporan Akhir ini.
10. Ibu Rika Sadariawati, S.E., M.Si. selaku Dosen Pembimbing II yang telah banyak memberikan bimbingan dalam penyusunan Laporan Akhir ini.
11. Seluruh Dosen dan Staf Jurusan Manajemen Informatika Politeknik Negeri Sriwijaya;
12. Owner pada Restoran Tries Bandar Lampung.
13. Orangtua yang senantiasa memberikan doa dan dukungan kepada kami;
14. Rekan-rekan jurusan Manajemen Informatika, terutama kelas 6 ID; dan

Penulis menyadari bahwa dalam Laporan Akhir ini masih terdapat kesalahan dan kekurangan. Untuk itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak agar dapat lebih baik lagi kedepannya. Akhir kata, penulis berharap agar Laporan Akhir ini bermanfaat bagi pembaca, khususnya kepada mahasiswa Jurusan Manajemen Informatika Politeknik Negeri Sriwijaya dan untuk menambah wawasan, sehingga tujuan yang diharapkan dapat tercapai. Aamiin.

Palembang, Agustus 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN DEPAN.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PELAKSANAAN REVISI.....	iii
HALAMAN MOTTO DAN PERSEMBOLAHAN	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Batasan Masalah	3
1.4. Tujuan dan Manfaat Penulisan	3
1.4.1. Tujuan	3
1.4.2. Manfaat	3
1.5. Metodologi Pelaksanaan Kerja Praktik	3
1.5.1. Waktu Penelitian	3
1.5.2. Lokasi Penelitian	3
1.5.3. Teknik Pengumpulan Data	4

1.5.3.1 Wawancara	4
1.5.3.2 Observasi	
1.6. Sistematika Penulisan	
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Teori Umum.....	6
2.1.1. Pengertian Perangkat Lunak.....	6
2.1.2. Pengertian Internet.....	6
2.1.3. Pengertian Komputer.....	6
2.1.4. Pengertian Software.....	7
2.1.5. Pengertian Basis Data (<i>Database</i>).....	6
2.1.6. Pengertian Data.....	8
2.1.7. Pengertian Informasi.....	8
2.2. Teori Khusus.....	8
2.2.1. Pengertian Unified Modeling Language (UML)	8
2.2.2. Jenis-Jenis Diagram UML	10
2.2.2.1 Use case Diagram	10
2.2.2.2 Class Diagram	14
2.2.2.3 Activity Diagram	16
2.2.2.4 Sequence Diagram	17
2.3. Teori Judul	20
2.3.1. Pengertian Website	20
2.3.1. Pengertian Manajemen	20
2.4. Teori Program	20
2.4.1. Pengertian PHP	20
2.4.2. Pengertian CSS	21
2.4.3. Pengertian HTML	21
2.4.3. Pengertian Sublime	21
2.4.5. Pengertian Xampp	22
2.4.5. Pengertian MySql	22

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	24
3.1. Sejarah umum Tries Restoran.....	24
3.2. Filosofi Nama dan Logo Restoran Tries.....	25
3.3. Visi Misi Restoran Tries.....	26
3.3.1 Visi Restoran Tries	26
3.3.2 Misi Restoran Tries.....	26
3.4. Struktur Organisasi Restoran Tries.....	26
3.5. Tugas dan Peran.....	27
3.6. Proses sistem yang berjalan	28
BAB IV PEMBAHASAN.....	29
4.1. Analisis kebutuhan perangkat lunak	29
4.1.1 Penyelidikan Awal	29
4.1.2 Prosedur Sistem yang akan Diterapkan.....	22
4.1.3. Studi Kelayakan	30
4.1.4. Tempat dan Waktu Penelitian	31
4.1.5.Alat dan bahan.....	31
4.1.5.1 Alat.....	31
4.1.5.2 Perangkat keras	31
4.1.5.3 Perangkat lunak.....	32
4.1.5.4 Kebutuhan Fungsional	33
4.1.5.5 Kebutuhan Non-Fungsional	33
4.2. Desain system	33
4.2.1. Diagram Use Case	33
4.2.2. Diagram Activity.....	46
4.2.2.1 Diagram Aktivitas Use Case ‘Autentifikasi’ login admin	46
4.2.2.2Diagram Activity Mengelola Data Info Restoran	47

4.2.2.3Diagram Activity Mengelola Data Pemesanan Stock	48
4.2.2.4 Diagram Activity Mengelola Data Inventory	49
4.2.2.5 Diagram Activity Mengelola Data Pemborosan	50
4.2.2.6 Diagram Activity Mengelola Data biaya tambahan.....	51
4.2.2.7 Diagram Activity Mengelola Data pembayaran stok supplier.	52
4.2.2.8 Diagram Activity Mengelola Data ganti rugi customer.....	53
4.2.2.9 Diagram Activity Mengelola Data kehadiran staff	54
4.2.2.10 Diagram Activity Mengelola Data suppliers.....	55
4.2.2.11 Diagram Activity Mengelola Data menu	56
4.2.2.12 Diagram Aktivitas Use Case ‘Autentifikasi’ login pimpinan	57
4.2.2.13 Diagram Aktivitas Use Case menampilkan data laporan....	58
4.2.2.14 Diagram Aktivitas Use Case ‘Autentifikasi’ login kasir.....	59
4.2.2.15 Diagram Aktivitas Use Case menampilkan data pesanan...	60
4.2.2.16Diagram Aktivitas Use Case mengolah data pesanan.....	61
4.2.2.17 Diagram Aktivitas Use Case ‘Autentifikasi’ login koki	62
4.2.2.18Diagram Aktivitas Use Case menampilkan data pesanan....	63
4.2.2.19Diagram Aktivitas Use Case ‘Autentifikasi’ login pelayan...64	
4.2.2.20Diagram Aktivitas Use Case menampilkan data pesanan....	65
4.2.2.21Diagram Aktivitas Use Case ‘Autentifikasi’login pimpinan66	
4.2.2.22Diagram Aktivitas Use Case menampilkan laporan data.....	67
4.2.3. Class diagram	4
4.2.3.1 Class diagram.....	51
4.2.4. Diagram Sequence	76
4.2.4.1 Diagram Sequence Login admin	77
4.2.4.2 Diagram Sequence mengolah data pesanan stok	78
4.2.4.3 Diagram Sequence mengolah data inventory.....	79
4.2.4.4 Diagram Sequence Login mengolah data pemborosan	80
4.2.4.5 Diagram Sequence mengolah data biaya	81

4.2.4.6 Diagram Sequence Input mengolah data ganti rugi.....	82
4.2.4.7 Diagram Sequence mengolah data absen/kedatangan karyawan.....	83
4.2.4.8 Diagram Sequence mengolah data suppliers.....	84
4.2.4.9 Diagram Sequence mengolah data menu	46
4.2.4.10 Diagram Sequence mengolah data pesanan oleh kasir	46
4.2.4.11 Diagram Sequence menampilkan data pesanan pada koki.....	46
4.2.4.12 Diagram Sequence menampilkan data pemesanan.	46
4.2.4.13Diagram Sequence menampilkan data laporan	46
4.3. Desain Sistem Terperinci	4
4.3.1 Desain Rancangan	4
4.3.2 Hasil Tampilan Sistem	4
4.4 Pemeliharaan Sistem	4
4.5 Pemeliharaan Sistem	4
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	50
5.1. Kesimpulan.....	50
5.2. Saran	50

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1	Tipe-Tipe Diagram UML.....
Tabel 2.2	Simbol-simbol Use case Diagram
Tabel 2.3	Simbol-simbol <i>Class Diagram</i>
Tabel 2.4	Simbol-simbol <i>Activity Diagram</i>
Tabel 2.5	Simbol-simbol <i>Sequence Diagram</i>
Tabel 3.1	Struktur Organisasi
Tabel 4.1	Tabel Studi Kelayakan Sistem
Tabel 4.2	Definisi Aktor
Tabel 4.3	Definisi <i>Use Case</i>
Tabel 4.4	Skenario <i>Use Case Login</i>
Tabel 4.5	Skenario <i>Use Case Logout</i>
Tabel 4.6	Skenario <i>Use Case Info Restoran</i>
Tabel 4.7	Skenario <i>Use Case</i> Mengelola Data Pemesanan stock
Tabel 4.8	Skenario <i>Use Case</i> Mengelolah data inventory
Tabel 4.9	Skenario <i>Use Case</i> mengelola data pemborosan
Tabel 4.10	Skenario <i>Use Case</i> Mengelola data biaya
Tabel 4.11	Skenario <i>Use Case</i> Mengolah data pembayaran stock supplier
Tabel 4.12	Skenario <i>Use Case</i> Mengelola Data ganti rugi customer
Tabel 4.13	Skenario <i>Use Case</i> mengelola Data Kehadiran staff
Tabel 4.14	Skenario <i>Use Case</i> Menampilkan Laporan.....
Tabel 4.15	Skenario <i>Use Case</i> Mengelola data suppliers
Tabel 4.16	Skenario <i>Use Case</i> Mengelola data menu.....
Tabel 4.17	Skenario <i>Use Case</i> data mengelola Kategori menu

Tabel 4.18	Skenario <i>Use Case</i> Menampilkan data pesanan	45
Tabel 4.19	Skenario <i>Use Case</i> Mengelola data pesanan.....	45

DAFTAR GAMBAR

	Halaman	
Gambar 2.1	Logo UML	10
Gambar 3.1	logo Restoran Tries	27
Gambar 4.1	Diagram <i>Use Case</i>	34
Gambar 4.2	Diagram <i>Activity</i> login	46
Gambar 4.3	Diagram <i>Activity</i> Mengelola Data Info Restaurant	47
Gambar 4.4	Diagram <i>Activity</i> Mengelola Data Pemesanan Barang	48
Gambar 4.5	Diagram <i>Activity</i> Mengelola Data Inventory	49
Gambar 4.6	Diagram <i>Activity</i> Mengelola data Pemborosan	50
Gambar 4.7	Diagram <i>Activity</i> Mengelola data biaya tambahan	51
Gambar 4.8	Diagram <i>Activity</i> Mengelola data pembayaran stok supplier	52
Gambar 4.9	Diagram <i>Activity</i> Mengelola data ganti rugi Customer	53
Gambar 4.10	Diagram <i>Activity</i> Mengelola Data kehadiran staff	54
Gambar 4.11	Diagram <i>Activity</i> Mengelolah data suppliers	55
Gambar 4.12	Diagram <i>Activity</i> Mengelolah Mengolah data menu	56
Gambar 4.13	Diagram <i>Activity</i> login pimpinan	57
Gambar 4.14	Diagram activity menampilkan data laporan	58
Gambar 4.15	Diagram <i>Activity</i> login kasir	59
Gambar 4.16	Diagram activity menampilkan data pesanan	60
Gambar 4.17	Tampilan Halaman hasil untuk data pengajuan	61
Gambar 4.18	Diagram login koki (chef)	62
Gambar 4.19	Diagram activity menampilkan data pesanan	63
Gambar 4.20	Diagram login pelayanan (waiters)	64
Gambar 4.21	Diagram activity menampilkan data pesanan	65
Gambar 4.22	Diagram login login pimpinan	66
Gambar 4.23	Diagram activity menampilkan laporan data	67
Gambar 4.24	Class diagram 1	46

Gambar 4.25 Hasil Tampilan daftar kirimian data	46
Gambar 4.26 Hasil Tampilan edit data karyawan.....	47