LAPORAN KEBUTUHAN FUNGSIONAL

DAN NON FUNGSIONAL

“BARBARA RESTO MR. BROTO”

1. **SPESIFIKASI KEBUTUHAN FUNGSIONAL**

* **Alur Dasar Kerja Pelayan :**

1. Pelayan membuka website restoran
2. Pelayan masuk pada beranda website restoran (Pelayan, Koki, Pantry, Kasir, Customer Service, Admin)
3. Pelayan memilih menu pelayan
4. Pelayan Login
5. Pelayan masuk pada beranda menu pelayan
6. Pelayan memilih menu yang dibutuhkan ( Tambah, Meja, Makanan & Minuman, Cari, Transaksi, Keluar )
   1. Pelayan memilih menu Tambah
   2. Pelayan memilih menu Meja
   3. Muncul peta meja restoran yang kosong dan yang tidak kosong
   4. Pelayan memilih meja yang kosong
   5. Pelayan memilih menu Makanan & Minuman (Katalog, Tambah, Batal, Hapus,)
      1. Pelayan memilih menu Katalog
      2. Muncul daftar makanan dan minuman yang akan dipesan
      3. Pelayan memilih makanan atau minuman yang hendak dipesan
      4. Muncul tampilan informasi mengenai makanan atau minuman yang akan dipesan, yaitu status makanan atau minuman (tersedia atau tidak tersedia), jika makanan atau minuman tersedia pilih oke
   6. Pelayan mendapatkan notifikasi dari koki bahwa makanan dan minuman telah selesai dibuat
   7. Pelayan mengantarkan makanan dan minuman yang dipesan
   8. Pelayan memilih menu Transaksi
   9. Pelayan memasukkan kode pesanan
   10. Pelayan pergi ke kasir untuk mengambil bill
   11. Pelayan memberikan bill kepada pelanggan
   12. Pelayan kembali ke kasir untuk memberikan uang pembayaran
   13. Pelayan masuk ke menu Meja
   14. Pelayan mengubah status meja menjadi kosong
7. Sub Kasus ( Jika pelayan ingin menambah pesanan pelanggan yang tadi sudah memesan )
   1. Pada beranda menu Pelayan, Pelayan memasukkan kode pesanan dan memilih menu cari
   2. Muncul tampilan menu Makanan & Minuman (Katalog, Tambah, Batal, Hapus)
      1. Pelayan memilih menu Tambah
      2. Muncul daftar makanan dan minuman yang tadi sudah dipesan dan yang akan dipesan
      3. Pelayan memilih makanan atau minuman yang hendak ditambah
      4. Muncul tampilan informasi mengenai makanan atau minuman yang akan ditambah, yaitu status makanan atau minuman (tersedia atau tidak tersedia), jika makanan atau minuman tersedia pilih oke
   3. Pelayan mendapatkan notifikasi dari koki bahwa makanan dan minuman telah selesai dibuat
   4. Pelayan mengantarkan makanan atau minuman yang ditambah

* **Alur Dasar Kerja Koki :**

1. Koki membuka website restoran
2. Koki masuk pada beranda website restoran
3. Koki memilih menu yang dibutuhkan (Pelayan, Koki, Pantry, Kasir, Customer Service, Admin)
4. Koki memilih menu Koki
5. Koki Login
6. Koki masuk pada beranda menu Koki
7. Koki memilih menu yang dibutuhkan (Tambah, Ambil, Cek, Status, Keluar)
8. Koki memilih menu tambah
9. Muncul daftar pesanan makanan dan minuman yang belum dibuat
10. Koki memilih makanan atau minuman yang akan dibuat
11. Koki memilih menu cek
12. Muncul informasi terkait ketersediaan bahan baku dari pantry, jika semua bahan baku yang diperlukan tersedia koki pilih oke
13. Koki memilih menu Status dan membuat status makanan atau minuman menjadi tersedia sesuai ketersediaan (ada menu Kirim)
14. Koki memilih menu Kirim
15. Jika makanan atau minuman tersedia, Koki memilih menu ambil
16. Koki memasak makanan atau minuman yang telah diambil
17. Koki memilih menu Status dan membuat status makanan atau minuman menjadi selesai (ada menu Kirim)
18. Koki memilih menu Kirim
19. Koki meletakkan makanan atau minuman di meja pesanan

* **Alur Dasar Kerja Pantry :**

1. Pantry membuka website restoran
2. Pantry masuk pada beranda website restoran (Pelayan, Koki, Pantry, Kasir, Customer Service, Admin)
3. Pantry memili menu pantry
4. Pantry Login
5. Pantry masuk pada beranda menu Pantry
6. Pantry memilih menu yang dibutuhkan (Makanan & Minuman, Status, Bahan, Keluar)
   1. Pantry memilih menu Makanan & Minuman
   2. Muncul daftar makanan dan minuman yang akan dicek
   3. Pantry memilih makanan atau minuman yang akan di cek
   4. Muncul daftar bahan baku yang diperlukan (ada menu Cek)
   5. Pantry memilih menu Cek
   6. Muncul informasi tentang ketersediaan barang, pantry pilih oke
   7. Pantry memilih menu status dan mengubah status sesuai ketersedian barang (ada menu Kirim)
   8. Pantry memilih menu Kirim
   9. Pantry meletakkan bahan baku yang di perlukan di meja pantry
7. Sub Kasus (Jika Pantry menambahkan bahan baku baru)
   1. Pada beranda menu Pantry, pantry memilih menu Bahan
   2. Muncul tampilan pada menu Bahan
   3. Pantry memilih menu yang dibutuhkan (Tambah, Ubah, Hapus, Cari, Stok, Status)
      1. Pantry memilih menu Tambah
      2. Muncul tampilan pada menu Tambah
      3. Pantry mengisi informasi yang diminta terkain bahan baku baru
      4. Pantry memilih menu simpan
8. Sub Kasus (Jika Pantry menambahkan stok bahan baku)
9. Pada beranda menu Pantry, pantry memilih menu Bahan
10. Muncul tampilan pada menu Bahan
11. Pantry memilih menu yang dibutuhkan (Tambah, Ubah, Hapus, Cari, Stok, Status)
12. Pantry memilih menu Stok
13. Muncul tampilan pada menu Stok
14. Pantry mencari nama bahan baku
15. Pada bagian Stok pantry mengubah jumlah stok
16. Pantry memilih menu Ubah
17. Pantry memilih menu Simpan

* **Alur Dasar Kerja Kasir :**

1. Kasir membuka website restoran
2. Kasir masuk pada beranda website restoran (Pelayan, Koki, Pantry, Kasir, Customer Service, Admin)
3. Kasir memilih menu Kasir
4. Kasir Login
5. Kasir masuk pada beranda menu Kasir
6. Kasir memilih menu yang dibutuhkan (Tambah, Cari, Transaksi, Laporan, Keluar)
   1. Kasir memilih menu Tambah
   2. Kasir memasukkan kode pemesanan dan memilih menu Cek
   3. Kasir memilih menu Total
   4. Kasir memilih menu Cetak
   5. Kasir memberikan kertas bukti pembayaran ke pelayan
   6. Setelah kasir menerima uang pembayaran dari pelayan, Kasir memilih menu Cari
   7. Kasir memasukkan kode pesanan pilih Cek
   8. Muncul daftar informasi terkait pesanan
   9. Kasir memilih menu Status dan membuat status menjadi lunas

* Alur Dasar Kerja Customer Service :

1. **SPESIFIKASI KEBUTUHAN NON FUNGSIONAL**

|  |  |
| --- | --- |
| **NO** | **DESKRIPSI** |
| 1 | Setiap pelayan hanya dapat login ke menu Pelayan |
| 2 | Setiap koki hanya dapat login ke menu Koki |
| 3 | Setiap pantry hanya dapat login ke menu Pantry |
| 4 | Setiap kasir hanya dapat login ke menu Kasir |
| 5 | Setiap admin hanya dapat login ke menu Admin |
| 6 | Kasir tidak dapat berhubungan langsung dengan pelanggan pada proses transaksi (melalui pelayan) |
| 7 | Pelayan tidak dapat langsung mengetahui ketersediaan makanan atau minuman tanpa memalui koki |
| 8 | Koki tidak dapat langsung mengetahui ketersediaan bahan makanan tanpa melalui pantry |
| 9 | Waktu pemesanan menjadi lama, karena koki harus menunggu feedback dari pantry, dan pelayan harus menunggu feedback dari koki |