PENDAHULUAN

## JUDUL

Dalam judul Proposal yang akan dibuat “Mr.Broto Resto Berbasis Web”, dalam penerapan Teknologi Informasi..

## LATAR BELAKANG

Mr.Broto Resto adalah sebuag resto yang memiliki beraneka ragam macam pilihan menu ,mulai dari makanan dan minumannya .Mulai dari maincourse ,dessert sampai appertizer ada di Mr.Broto Resto ini .Proses mulai dari pembeli memesan ke pelayan ,pelayan mengecek meja kosong dan memberi list pesanan ke koki ,koki mengecek bahan masakana yang akan di masak ke pantry ,pantry mengecek dan sampai pembayaran yang di lakukan masih memakai cara manual .Oleh karena itu terkadang membuang banyak banyak kertas serta menyebabkan ketidak efisien waktu, tenaga dan biaya.Dengan hal tersebut yang mendasari kami untuk membangun sistem informasi Mr.Broto Resto berbasis web dengan menghubungkan pembeli dan semua pegawai yang ada di dalam Mr.Broto Resto mulai dari pembeli ,pelayan,kasir dan costumer service dengan mengakses web tersebut tergantung posisi nya masing-masing..

## PERUMUSAN MASALAH

Berikut adalah beberapa perumusan masalah perancangan yang akan dibuat :

1. Bagaimana merancang program menghubungkan semua pegawai di Mr.Broto Resto
2. Bagaimana merancang program untuk mengetahui ketersediaan bahan makanan dan minuman
3. Bagaimana merancang program untuk mengetahui bahan makanan dan minuman yang telah expired
4. Bagaimana merancang program untuk mendata keluhan pembeli dan mengolah hasil kuesioner.
5. Bagaimana merancang sistem informasi dari pengeluaran dan pemasukan biaya belanja yang dilakukan oleh Mr.Broto Resto secara periodik.

## TUJUAN PENELITIAN

Perancangan Mr.Broto Resto Berbasis Web ini bertujuan untuk memberikan kemudahan dalam pencarian meja kosong,pemesanan oleh pembeli ,pembayaran yang berlangsung, mengecek stok makanan dan minuman yang telah atau medekati expired, ketersediaan bahan baku, pelaporan pendapatan resto secara periodik oleh kasir.

## KEGUNAAN

Kegunaan dari pembuatan Aplikasi Mr.Broto Resto Berbasis Web adalah :

1. Memudahkan pembeli memesan makan dan minuman serta melakukan pembayaran.
2. Memudahkan pelayan mengecek meja yang kosong serta melaporkan list pesnan kepada koki
3. Memudahkan koki membuat daftar kebutuhan masakan kepada pantry.
4. Memudahkan pantry membuat dan mengecek list bahan masakan sesuia permintaan koki
5. Memudahkan pantry mengecek bahan makanan dan minuman yang sudah habis maupun mengecek bahan masakan yang sudah expired.
6. Memudahkan pantry memberi tahu ketesrdiaan bahan masakan kepada koki.
7. Memudahkan koki memberi tahu bahwa masakan sudah siap kepada pelayan
8. Memudahkan kasir dalam pembayaran
9. Memudahkan costumer service membuat kuesioner ,mendata keluhan pembeli dan mengolah hasil kuesioner.