

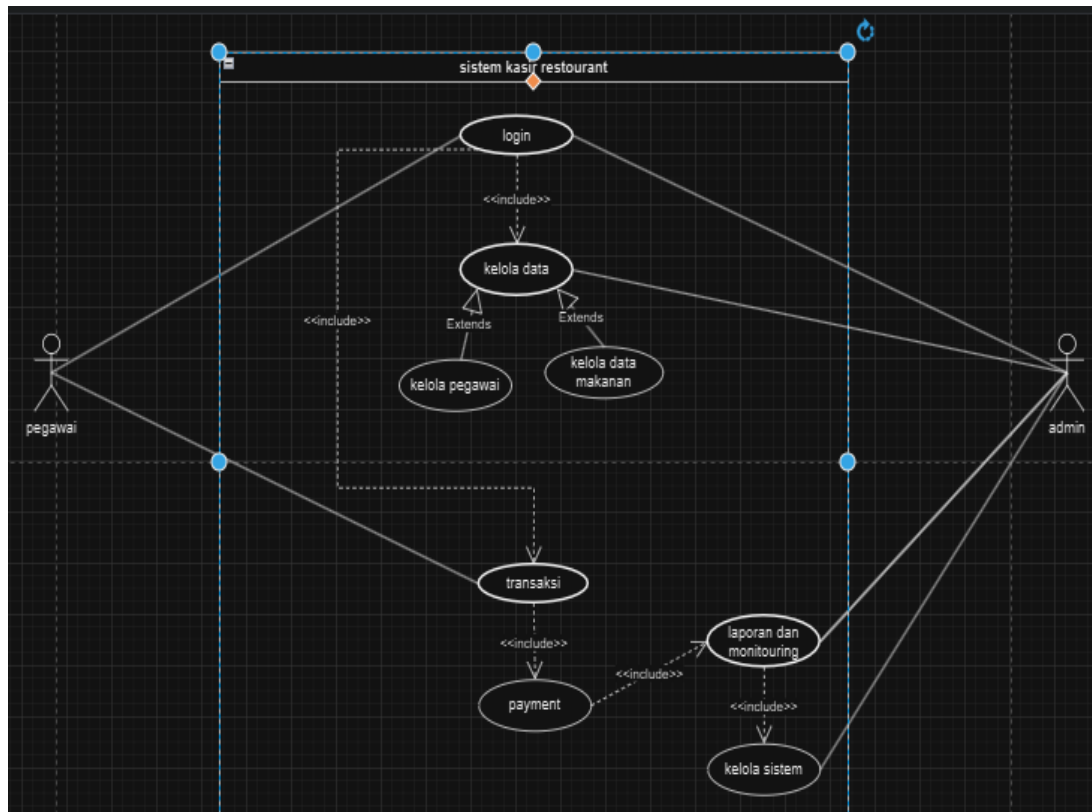
GAMBARAN WEBSITE KASIR RESTORAN(DINE IN DAN TAKE AWAY)

Sistem kasir restoran ini dibikin supaya kerja Admin dan Pegawai (Kasir) jadi lebih mudah dan terorganisir. Jadi gini, semua orang yang mau pakai sistem harus login dulu pakai username dan password masing-masing. Kalau yang login itu Admin, dia langsung diarahkan ke menu pengelolaan. Nah, Admin ini punya banyak akses, misalnya bisa nambah atau edit menu makanan dan minuman, atur akun pegawai, dan cek laporan pendapatan restoran. Admin juga bisa ngatur sistem kayak metode pembayaran, biar semua sesuai kebutuhan restoran.

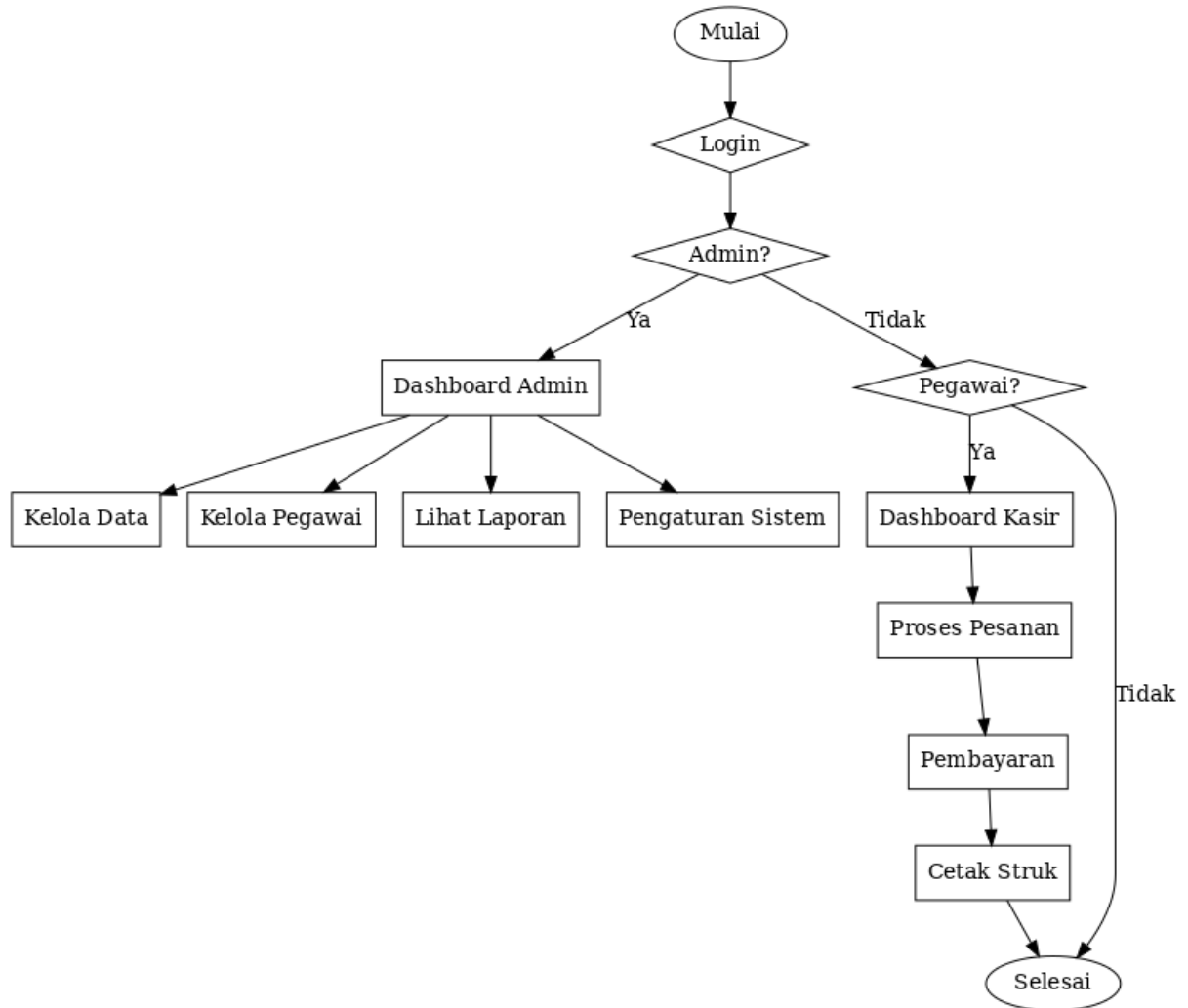
Sementara itu, kalau Pegawai (Kasir) yang login, mereka bakal langsung ke halaman kasir untuk proses transaksi. Misalnya, kalau ada pelanggan datang, Pegawai tinggal masukan pesanan mereka ke sistem, pilih apakah mereka mau makan di tempat (dine-in) atau bawa pulang (take-away), terus hitung total harga yang harus dibayar. Setelah itu, pelanggan bisa bayar pakai tunai, debit, QRIS, atau transfer, dan kalau udah selesai, Pegawai bakal cetak struk sebagai bukti pembayaran.

Pelanggan juga terlibat, nih. Mereka mulai dari pilih menu makanan atau minuman yang mau dipesan. Kalau dine-in, pesanan bakal diantar ke meja mereka. Tapi kalau take-away, makanannya dikemas dulu baru dikasih ke pelanggan. Semua proses transaksi ini otomatis tercatat di sistem, jadi Admin bisa cek laporan kapan aja buat memastikan semuanya berjalan lancar. Intinya, sistem ini bikin semua proses di restoran lebih rapi, mulai dari pengelolaan menu sama pegawai, sampai transaksi harian. Admin dan Pegawai punya tugas masing-masing, tapi semuanya saling terhubung lewat sistem yang sama, biar kerja jadi lebih cepat dan nggak ribet.

USE CASE DIAGRAM – SISTEM KASIR RESTORAN



FLOWCHART-KASIR RESTOURANT



ACRIVITY DIAGRAM-SISTEM KASIR RESTOURANT

