**RESTO ECLIPSE EATS**

****

Disusun Oleh :

Elisabeth Dwi Kurnia Wardani (2213009) Ketua

Nikolas Orlando (2213011) Anggota

Wayan Nesa Meylugita (2213002) Anggota

**Program Studi Informatika**

**Fakultas Sains dan Teknologi**

**UNIVERSITAS KATOLIK MUSI CHARITAS**

**PALEMBANG**

**2023/2024**

**ABSTRAK**

Website “Resto Eclipse Eats” adalah sebuah platfrom restoran dengan fitur-fitur utama seperti home, menu, "About Us, dan layanan reservasi. Website ini memiliki peran penting dalam meningkatkan pengalaman pengunjung dan memudahkan pelanggan dalam berinteraksi dengan restoran. Dalam home menampilkan foto restoran, makanan favorit, bestseller beserta lokasi, jam operasional dan contact. Fitur menu yang disajikan di website ini sangat informatif, dengan gambar-gambar yang menggiurkan dan deskripsi yang cukup jelas serta harga dari setiap menu yang ada.

**KATA PENGANTAR**

Dengan rendah hati, kami menghadirkan laporan akhir semester ini sebagai bagian dari penilaian mata kuliah Pemrograman Basis Web 1 yang dibimbing oleh Bapak Klaudius Jevanda B.S. Laporan ini merupakan hasil kolaborasi proyek "Restoran Western" yang telah kami susun dengan penuh dedikasi.

Sebagai tiga mahasiswa Program Studi Informatika, kami bertekad untuk menghadirkan informasi seputar Restoran melalui platform web ini. Laporan ini akan membahas proses pembuatan website, isi konten, dan dampak yang kami harapkan.

Materi yang kami pelajari dalam mata kuliah ini, seperti pemrograman basis web, desain tampilan menarik, dan manajemen konten efektif, kami terapkan sebaik mungkin. Kami berharap website kami tidak hanya informatif tetapi juga menarik secara visual dan mudah diakses.

Terima kasih kami sampaikan kepada Bapak Klaudius Jevanda B.S. atas bimbingan yang berharga, dan kepada teman-teman seangkatan yang selalu memberikan dukungan dan inspirasi.

Kami berharap laporan ini dapat menjadi kontribusi positif dalam memperkenalkan Bengkulu kepada dunia melalui media digital, serta menjadi sumber inspirasi bagi siapa pun yang ingin lebih memahami Restoran Western.

**DAFTAR ISI**

**DAFTAR GAMBAR**

**DAFTAR TABEL**

**BAB 1**

**PENDAHULUAN**

1. **Latar Belakang**

Restoran western merupakan jenis restoran yang menyajikan makanan dengan gaya Barat atau Eropa. Latar belakang restoran western dapat ditelusuri ke sejarah perkembangan masakan Eropa dan gaya hidup Barat yang tersebar di berbagai belahan dunia. Perkembangan restoran western juga terkait erat dengan globalisasi dan pengaruh budaya Barat yang semakin meluas di berbagai negara.

Pada abad ke-18 dan ke-19, masakan Eropa mulai menyebar ke berbagai benua seperti Amerika, Asia, dan Australia melalui proses kolonialisme, perdagangan, dan migrasi. Seiring dengan itu, restoran-restoran dengan menu gaya Barat pun mulai bermunculan di berbagai kota besar di seluruh dunia. Makanan-makanan seperti steak, pasta, pizza, dan hidangan panggang menjadi populer di kalangan masyarakat yang ingin menikmati masakan internasional.

Selain itu, kepopuleran restoran western juga terkait dengan pertumbuhan pariwisata global. Wisatawan yang datang dari berbagai negara seringkali mencari tempat makan yang menyajikan makanan yang sudah dikenal oleh mereka, sehingga restoran western menjadi pilihan yang populer di kalangan wisatawan internasional. Dengan kemajuan teknologi dan media sosial, restoran western juga semakin mudah dikenal oleh masyarakat di seluruh dunia. Promosi melalui media sosial, situs web, dan platform daring lainnya membantu restoran western menarik perhatian masyarakat lokal dan wisatawan asing.

Restoran western memainkan peran penting dalam penyebaran dan adaptasi masakan Barat di berbagai budaya di seluruh dunia. Seiring dengan kolonisasi dan globalisasi, aspek-aspek dari budaya Barat, termasuk makanan dan gaya hidup, telah terintegrasi ke dalam berbagai masyarakat, yang pada gilirannya memengaruhi kebiasaan makan dan preferensi kuliner.

Pengaruh restoran western dapat dilihat dari segi menu, gaya penyajian, dan konsep tempat makan itu sendiri. Banyak restoran western menawarkan berbagai hidangan seperti steak, burger, hidangan pasta, makanan laut, dan sebagainya, yang telah disesuaikan dengan selera lokal. Seiring dengan itu, restoran-restoran ini sering kali menawarkan suasana dan dekorasi yang sesuai dengan tema Barat, menciptakan pengalaman yang unik bagi para pelanggan. Terlepas dari aspek kuliner, restoran western juga berperan dalam mengenalkan gaya hidup Barat yang santai dan informal. Ini sering kali tercermin dalam pelayanan yang ramah dan suasana yang santai, yang membedakan restoran western dari restoran mewah atau formal lainnya.

1. **Rumusan Masalah**
2. Bagaimana pengaruh globalisasi terhadap penyebaran dan adaptasi restoran western di berbagai negara?
3. Apa strategi terbaik bagi restoran western untuk menyesuaikan menu dan suasana dengan selera lokal tanpa kehilangan identitas asli mereka?
4. Bagaimana restoran western dapat memanfaatkan media sosial dan teknologi modern untuk menarik pelanggan baru dan memperluas jangkauan pasar mereka?
5. **Batasan Masalah**
6. Batasan Geografis: Fokus penelitian akan dibatasi pada restoran western di wilayah tertentu, misalnya di kota-kota besar di Eropa atau Amerika Serikat. Hal ini akan memungkinkan analisis mendalam tentang aspek budaya lokal yang memengaruhi menu, gaya penyajian, dan preferensi konsumen terhadap restoran western.
7. Batasan Kuliner: Penelitian akan difokuskan pada menu spesifik atau jenis makanan tertentu yang disajikan di restoran western, seperti steak, hidangan pasta, atau makanan laut. Ini akan membantu memahami perkembangan dan perubahan tren kuliner dalam restoran western, serta pengaruhnya terhadap selera konsumen di berbagai wilayah.
8. Batasan Sosial-Ekonomi: Penelitian akan difokuskan pada dampak ekonomi dan sosial dari restoran western terhadap masyarakat setempat. Hal ini dapat mencakup analisis tentang dampak industri restoran western terhadap lapangan kerja, ekonomi lokal, dan interaksi antara budaya lokal dan budaya Barat dalam konteks restoran dan layanan kuliner.
9. **Tujuan Penelitian**
10. Ketepatan Fokus: Dengan menggunakan rumusan masalah yang jelas dan batasan yang tepat, penelitian dapat difokuskan pada topik yang relevan dan signifikan.
11. Pengendalian Ruang Lingkup: Melalui penggunaan batasan masalah, penelitian dapat mengendalikan ruang lingkup penelitian sehingga tidak terlalu luas atau terlalu sempit.
12. Penentuan Prioritas: Rumusan masalah dan batasan membantu peneliti menentukan prioritas dan tujuan spesifik yang ingin dicapai dalam penelitian.
13. **Manfaat Penelitian**
14. Pemfokusan yang Lebih Tepat: Dengan merumuskan masalah, batasan, dan tujuan dengan jelas, penelitian dapat difokuskan pada aspek yang paling relevan dan signifikan terkait dengan restoran western.
15. Efisiensi Penelitian: Masalah, batasan, dan tujuan yang ditetapkan dengan baik membantu meningkatkan efisiensi penelitian dengan memastikan bahwa sumber daya terarah dengan baik.
16. Hasil yang Lebih Relevan dan Terukur: Dengan memiliki rumusan masalah, batasan yang jelas, dan tujuan yang terukur, penelitian memiliki potensi untuk menghasilkan hasil yang lebih relevan dan terukur.

**BAB 2**

**LANDASAN TEORI**

1. **Restoran**

Menurut Mary B.Gregoire (2010, p. 11) yang mengemukakan berdasar tujuan bahwa restoran dibagi menjadi dua pengertian yang dibagi menjadi Onsite foodservice yang secara operasional menjual makanan hanya untuk mendukung aktifitas utama dan biasanya tergolong non-profit, sedangkan commercial foodservice secara operasional menjual makanan adalah prioritas utama dan keuntungan diinginkan. Restoran merupakan sebuah usaha atau tempat yang menyediakan makanan dan minuman kepada para pelanggan yang datang untuk menikmati hidangan di tempat tersebut. Fungsi utama restoran adalah untuk memberikan layanan makanan dan minuman kepada konsumen dengan berbagai pilihan menu yang disajikan sesuai dengan selera dan kebutuhan pelanggan. Restoran juga memiliki beragam jenis, mulai dari restoran cepat saji, restoran mewah, restoran tema, hingga restoran yang menyajikan masakan khas daerah atau negara tertentu. Selain itu, sebuah restoran juga perlu memperhatikan aspek-aspek lain seperti desain interior yang menarik, atmosfer yang nyaman, serta pelayanan yang ramah dan profesional guna menciptakan pengalaman bersantap yang menyenangkan bagi para pelanggan. Selain itu, dalam mengelola restoran, penting untuk memperhatikan standar kebersihan dan keamanan pangan guna menjaga kualitas dan keamanan hidangan yang disajikan kepada pelanggan. Manajemen yang baik juga menjadi kunci keberhasilan dalam operasional restoran, termasuk dalam hal pengelolaan stok, pengawasan kualitas masakan, dan efisiensi dalam layanan. Keseluruhan aspek ini menjadi faktor penting dalam memastikan kesuksesan bisnis restoran dan memuaskan para pelanggan.

1. **Kualitas Pelayanan**

Menurut American Society of Quality dalam Mary B.Gregoire (2010, p. 29) mengemukakan bahwa “Kualitas merupakan karakteristik dari sebuah produk atau jasa yang mengandalkan kemampuannya untuk memenuhi kepuasan atau kebutuhan tersirat”. Berikut berapa statement menurut American Society of Quality dalam Mary B.Gregoire (2010, pp. 29-30) tentang kualitas.

* Kualitas bukan sebuah program, kualitas lebih mendekati bisnis
* Kualitas ditentukan oleh pelanggan melalui kepuasannya
* Kualitas ditujukan pada keunggulan hasil, yang lainnya hanya sebuah penyempurnaan dari kesempatan-kesempatan yang ada
* Kualitas meningkatkan kepuasan pelanggan, mengurangi siklus waktu serta biaya, dan menyisihkan kesalahan serta pengerjaan ulang.

Berbeda dengan pendapat dari American Society of Quality dengan yang dikemukakan oleh Kotler seperti yang dikutip oleh Hutasoit (2011, p. 58) bahwa kualitas berdampak langsung pada kinerja produk atau jasa. Kualitas sangat erat kaitannya dengan penilaian pelanggan dan kepuasan pelanggan.

Pendapat yang berbeda dijelaskan oleh Hutasoit (2011, p. 68) bahwa pengertian dari kualitas pelayanan adalah kesesuaian dengan derajat kemampuan untuk digunakan dari keseluruhan karakteristik produk dan jasa yang disediakan dalam pemenuhan harapan yang dikehendaki konsumen dengan atribut atau faktor yang meliputi, (1) bukti langsung kasat mata berupa fasilitas fisik, (2) perhatian pribadi terhadap kebutuhan konsumen, (3) daya tanggap staf dan karyawan dalam memberi layanan, (4) keandalan dalam memberikan layanan, dan (5) jaminan atas berbagai hal kepada konsumen.

Kualitas pelayanan merujuk pada sejauh mana suatu perusahaan atau organisasi dapat memenuhi dan melebihi harapan pelanggan dalam memberikan layanan atau produk. Dalam konteks restoran, kualitas pelayanan menjadi salah satu aspek utama yang dapat menentukan keberhasilan atau kegagalan bisnis. Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas pelayanan di restoran meliputi kecepatan layanan, kebersihan, keramahan, efektivitas komunikasi, responsif terhadap kebutuhan pelanggan, serta kemudahan dalam berinteraksi dengan staf restoran.

Restoran yang memiliki kualitas pelayanan yang baik akan mampu menciptakan pengalaman yang memuaskan bagi pelanggan, yang pada gilirannya dapat meningkatkan loyalitas pelanggan dan menciptakan citra positif bagi restoran tersebut. Hal ini mencakup aspek-aspek seperti menyambut pelanggan dengan ramah, memberikan informasi yang jelas mengenai menu dan pilihan makanan, mengakomodasi permintaan khusus dari pelanggan, serta mengatasi keluhan atau masalah dengan cepat dan efektif.

Penting bagi restoran untuk melatih staf mereka dengan baik, baik dalam hal keterampilan komunikasi, keahlian dalam pelayanan, maupun dalam memahami kebutuhan dan preferensi pelanggan. Selain itu, mendengarkan umpan balik pelanggan dan meresponnya dengan baik juga merupakan bagian penting dalam meningkatkan kualitas pelayanan. Dengan memastikan kualitas pelayanan yang unggul, restoran dapat membangun reputasi yang kuat, menarik pelanggan baru, dan menjaga kesetiaan pelanggan yang sudah ada. Ini berkontribusi pada keberlanjutan dan pertumbuhan bisnis restoran dalam industri yang sangat kompetitif.

Dalam upaya meningkatkan kualitas pelayanan, restoran juga perlu memperhatikan konsistensi dalam memberikan layanan yang baik. Ini berarti setiap pelanggan mendapatkan pengalaman yang serupa setiap kali mereka mengunjungi restoran, baik dari segi kualitas makanan, kecepatan layanan, maupun interaksi dengan staf.

Selain itu, penerapan teknologi juga dapat meningkatkan kualitas pelayanan di restoran. Penggunaan sistem pemesanan online, aplikasi pembayaran digital, atau sistem manajemen pelanggan yang canggih dapat mempercepat proses transaksi dan mempermudah pelanggan dalam berinteraksi dengan restoran. Teknologi juga dapat membantu restoran dalam mengelola inventaris, memantau umpan balik pelanggan, serta menganalisis tren konsumen, yang semuanya dapat berkontribusi pada peningkatan kualitas pelayanan.

Kejujuran dan integritas juga merupakan unsur kunci dalam membangun kualitas pelayanan yang baik. Restoran yang menerapkan kebijakan yang jelas, transparan, dan adil terhadap pelanggan mereka akan membangun kepercayaan yang kuat dan kesetiaan pelanggan jangka panjang.

Dalam lingkungan yang sangat kompetitif, restoran harus tetap berinovasi dan beradaptasi dengan perubahan kebutuhan dan preferensi pelanggan. Hal ini dapat dilakukan dengan terus memperbaiki dan mengembangkan menu, menyediakan pilihan makanan yang sehat dan beragam, serta menawarkan layanan tambahan yang meningkatkan pengalaman bersantap pelanggan.

Secara keseluruhan, kualitas pelayanan yang baik adalah salah satu pilar utama dalam kesuksesan restoran. Dengan fokus pada pelatihan staf, konsistensi layanan, penggunaan teknologi, kejujuran, dan inovasi, restoran dapat membangun reputasi yang kuat, menarik pelanggan baru, dan mempertahankan basis pelanggan yang sudah ada. Ini akan memberikan keunggulan kompetitif yang berkelanjutan dalam industri perhotelan dan perbelanjaan makanan.

1. **Kepuasan Pelanggan**

Menurut Kotler seperti yang dikutip oleh Hutasoit (2011, p. 16) “kepuasan pelanggan adalah perasaan seseorang menyenangkan atau kecewa setelah membandingkan kinerja produk (hasil) dalam hubungannya dengan harapan konsumen”. Sedangkan pendapat lain diungkapkan oleh Kuswandi seperti yang dikutip oleh Hutasoit (2011, p. 16) “kepuasan pelanggan adalah perbedaan antara harapan pelanggan dengan persepsi pelanggan terhadap apa yang diberikan perusahaan kepada mereka. Jika harapan pelanggan terhadap apa yang akan diberikan perusahaan rendah dan ternyata persepsinya terhadap apa yang telah diberikan perusahaan kepada mereka tinggi, maka pelanggan akan merasa mendapatkan kepuasan’.

Selanjutnya menurut Bleuel dalam Hutasoit (2011, p. 17) mendefinisikan kepuasan pelanggan sama dengan meyakinkan bahwa produk dan kinerja pelayanan memenuhi harapan pelanggan. Lebih lanjut dikatakan bahwa kepuasan pelanggan terjadi ketika persepsi terhadap penghargaan dari pembelian suatu jasa atau barang sesuai atau melebihi pengorbanan yang dirasakan. Dari berbagai pendapat yang dilontarkan para ahli bisa disimpulkan definisi kepuasan pelanggan adalah respon dari perilaku yang ditunjukkan oleh pelanggan dengan membandingkan antara kinerja atau hasil yang dirasakan dengan harapan. Apabila hasil yang dirasakan dibawah harapan, maka pelanggan akan kecewa, kurang puas bahkan tidak puas, namun sebaliknya bila sesuai dengan harapan, pelanggan akan puas dan bila kinerja melebihi harapan, pelanggan akan sangat puas

Terciptanya kepuasan pelanggan dapat memberikan beberapa manfaat, diantaranya adalah hubungan antara perusahaan dan pelanggan jadi harmonis, memberikan dasar yang baik bagi pembelian ulang dan terciptanya loyalitas pelanggan dan membentuk suatu rekomendasi dari mulut ke mulut yang menguntungkan bagi perusahaan, reputasi perusahaan menjadi baik dimata pelanggan, dan laba yang diperoleh menjadi meningkat.

Lebih rinci, manfaat-manfaat spesifik kepuasan pelanggan mencakup: dampak positif pada loyalitas pelanggan; berpotensi menjadi sumber pendapatan masa depan (terutama melalui pembelian ulang, cross-selling, dan up-selling); menekan biaya transaksi pelanggan di masa depan (terutama biaya-biaya komunikasi, penjualan, dan layanan pelanggan).Menekan resiko berkenaan dengan prediksi aliran kas masa depan; meningkatnya toleransi harga (terutama kesediaan untuk membayar harga premium dan pelanggan tidak mudah tergoda untuk beralih pemasok); pelanggan cenderung lebih memahami terhadap product-line extension, brand extension, dan new add-on service yang ditawarkan perusahaan; serta meningkatnya daya tawar perusahaan terhadap jejaring pemasok, mitra bisnis, dan saluran distribusi. Singkat kata, tidak perlu diragukan lagi bahwa kepuasan pelanggan sangat krusial bagi kelangsungan hidup dan daya saing setiap organisasi, baik bisnis maupun nirlaba.

Kepuasan pelanggan merupakan indikator penting dari seberapa baik suatu bisnis, termasuk restoran, dalam memenuhi harapan dan kebutuhan pelanggan mereka. Dalam konteks restoran, kepuasan pelanggan mencakup berbagai aspek, termasuk kualitas makanan, kualitas pelayanan, suasana, harga yang wajar, kecepatan pelayanan, serta kemudahan dan kenyamanan dalam proses pemesanan dan pembayaran.

Untuk mencapai kepuasan pelanggan yang optimal, restoran harus memastikan bahwa makanan yang disajikan memenuhi standar kualitas tertinggi, baik dari segi rasa, presentasi, maupun ketersediaan bahan. Selain itu, restoran harus berupaya untuk menyediakan variasi menu yang memadai, sesuai dengan selera dan preferensi beragam pelanggan.

Dalam konteks pelayanan, kepuasan pelanggan dapat dicapai melalui staf yang ramah, profesional, dan responsif terhadap kebutuhan pelanggan. Hal ini meliputi memberikan informasi yang akurat mengenai menu, mengakomodasi permintaan khusus, serta menanggapi keluhan atau masukan pelanggan dengan cepat dan efektif. Pengalaman bersantap yang ramah dan positif akan meningkatkan kepuasan pelanggan secara keseluruhan.

1. **Hubungan Kualitas Pelayanan dan Kepuasan Pelanggan**

Menurut Hoofman dan Bateson (1997) yang dikutip oleh Tjiptono (2011, p. 313) menuliskan dasar pemikirannya tentang hubungan kualitas jasa dan kepuasan konsumen, antara lain:

* Bila konsumen tidak memiliki pengalaman sebelumnya dengan suatu perusahaan, maka persepsinya terhadap kualitas jasa perusahaan tersebut akan didasarkan pada ekspektasinya.
* Interaksi (service encounter) berikutnya dengan perusahaan tersebut akan menyebabkan konsumen memasuki proses diskonfirmasi dan merevisi persepsinya terhadap kualitas jasa.
* Setiap interaksi tambahan dengan perusahaan itu akan memperkuat atau sebaliknya malah mengubah persepsi pelanggan terhadap kualitas jasa.
* Persepsi tentang kualitas jasa yang telah direvisi memodifikasi minat beli konsumen terhadap perubahan di masa yang akan dating.

Kotler dan Ketler (2011, p. 133) menyatakan hubungan antara pelayanan dan kepuasan konsumen bahwa “terdapat hubungan yang erat antara kualitas pelayanan, kepuasan konsumen, dan profitabilitas perusahaan. Semakin tinggi tingkat kualitas menyebabkan semakin tingginya kepuasan konsumen dan juga mendukung harga yang lebih tinggi serta sering kali biaya lebih rendah”.

Kualitas pelayanan dan kepuasan pelanggan saling terkait dan memiliki pengaruh langsung satu sama lain. Kualitas pelayanan yang baik secara konsisten dapat meningkatkan tingkat kepuasan pelanggan, sementara kepuasan pelanggan yang tinggi seringkali menunjukkan bahwa restoran telah memberikan kualitas pelayanan yang memuaskan. Berikut adalah beberapa cara di mana kualitas pelayanan dan kepuasan pelanggan saling terkait:

* Kualitas Pelayanan Meningkatkan Kepuasan Pelanggan\*\*: Pelayanan yang ramah, responsif, dan profesional secara langsung berkontribusi pada pengalaman positif pelanggan di restoran. Staf yang terlatih dengan baik dan dapat memberikan bantuan yang tepat akan meningkatkan kepuasan pelanggan.
* Peningkatan Kepuasan Pelanggan Meningkatkan Loyalitas\*\*: Ketika pelanggan puas dengan layanan yang mereka terima, mereka cenderung kembali ke restoran tersebut dan bahkan merekomendasikannya kepada orang lain. Hal ini berarti meningkatnya loyalitas pelanggan yang dapat berlanjut selama jangka waktu yang lebih lama.
* Kualitas Pelayanan yang Konsisten Mempertahankan Kepuasan Pelanggan\*\*: Konsistensi dalam memberikan kualitas pelayanan yang baik akan membantu restoran mempertahankan tingkat kepuasan pelanggan yang tinggi dari waktu ke waktu. Pelanggan akan merasa nyaman dan yakin bahwa mereka akan mendapatkan pengalaman yang serupa setiap kali mereka mengunjungi restoran.
* Respon Terhadap Umpan Balik Pelanggan Memperbaiki Kualitas Pelayanan\*\*: Umpan balik pelanggan yang positif atau negatif dapat digunakan untuk meningkatkan kualitas pelayanan. Dengan mendengarkan saran atau keluhan pelanggan, restoran dapat mengidentifikasi area di mana perbaikan diperlukan dan mengambil tindakan yang tepat untuk meningkatkan kualitas layanan.
* Kepuasan Pelanggan Meningkatkan Citra Merek\*\*: Pelanggan yang puas cenderung berbagi pengalaman positif mereka dengan orang lain, baik secara langsung maupun melalui media sosial. Hal ini dapat memperkuat citra merek restoran dan menarik pelanggan baru.

Mengingat pentingnya hubungan antara kualitas pelayanan dan kepuasan pelanggan, restoran perlu secara terus-menerus memantau dan meningkatkan standar pelayanan mereka. Dengan memprioritaskan kepuasan pelanggan dan fokus pada kualitas pelayanan yang unggul, restoran dapat membangun basis pelanggan yang setia dan menonjol di tengah persaingan industri yang ketat.

1. **HTML**

HTML adalah singkatan dari H yper T ext M arkup Language HTML adalah bahasa markup standar untuk halaman Web **Elemen** HTML adalah blok bangunan halaman HTML Elemen HTML diwakili oleh **tag <>**

1. **CSS**

CSS adalah singkatan dari Cascading Style Sheets, yaitu bahasa pemrograman yang digunakan untuk mengatur tampilan halaman web. CSS digunakan untuk mengatur elemen-elemen di halaman web, seperti teks, gambar, tabel, dan hyperlink.

CSS bekerja dengan cara mereferensikan elemen-elemen di halaman web menggunakan selector. Selector adalah aturan yang digunakan untuk memilih elemen-elemen yang ingin diubah tampilannya. Setelah elemen dipilih, CSS dapat digunakan untuk mengatur berbagai aspek tampilan elemen tersebut, seperti warna, ukuran, font, dan tata letak.

CSS adalah bahasa yang penting untuk dipelajari bagi siapa pun yang ingin membuat halaman web yang menarik dan informatif. CSS memungkinkan Anda untuk membuat halaman web yang terlihat profesional dan konsisten.

1. **Bootstrap**

Bootstrap adalah sebuah framework front-end open source yang digunakan untuk membangun tampilan (UI) dan antarmuka pengguna (UI) dalam pengembangan web. Framework ini dikembangkan oleh Twitter dan sejak itu telah menjadi salah satu framework front-end yang paling populer di dunia.

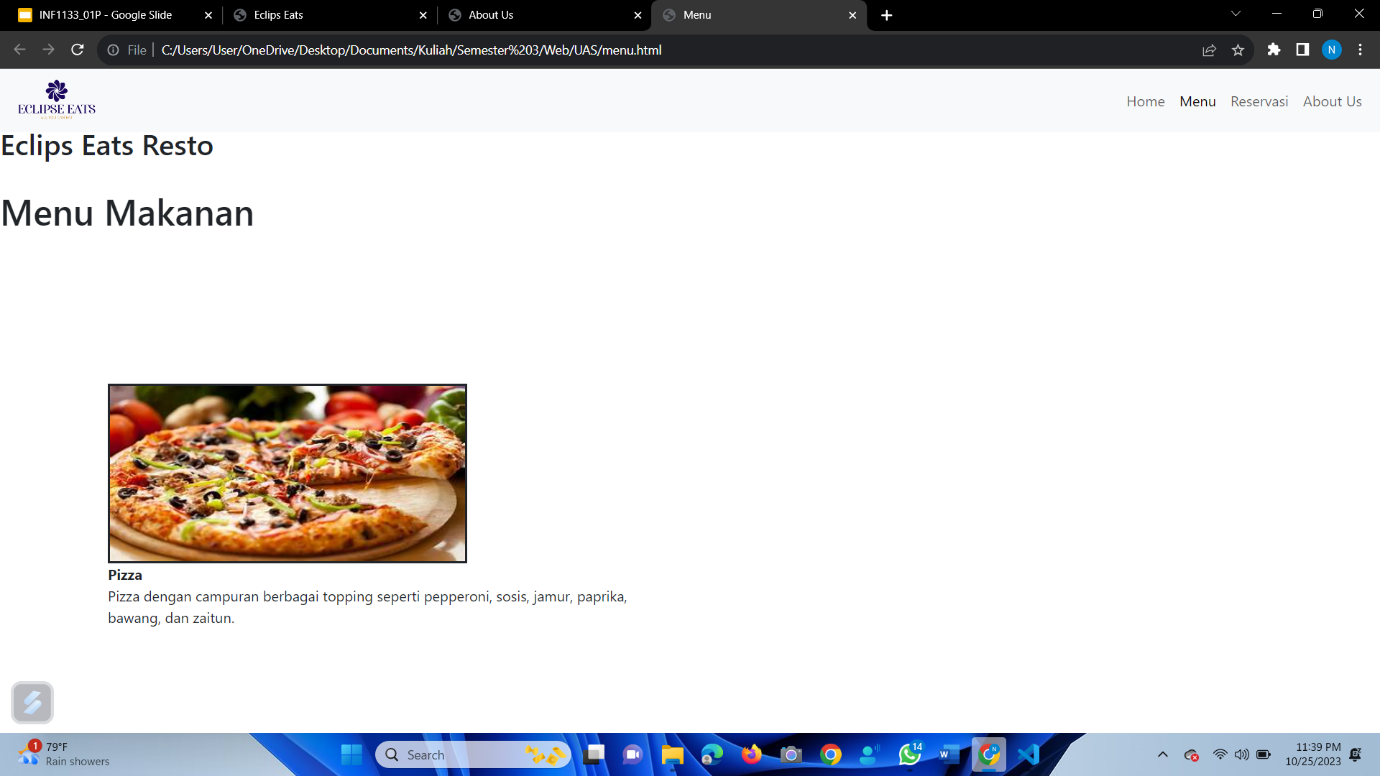
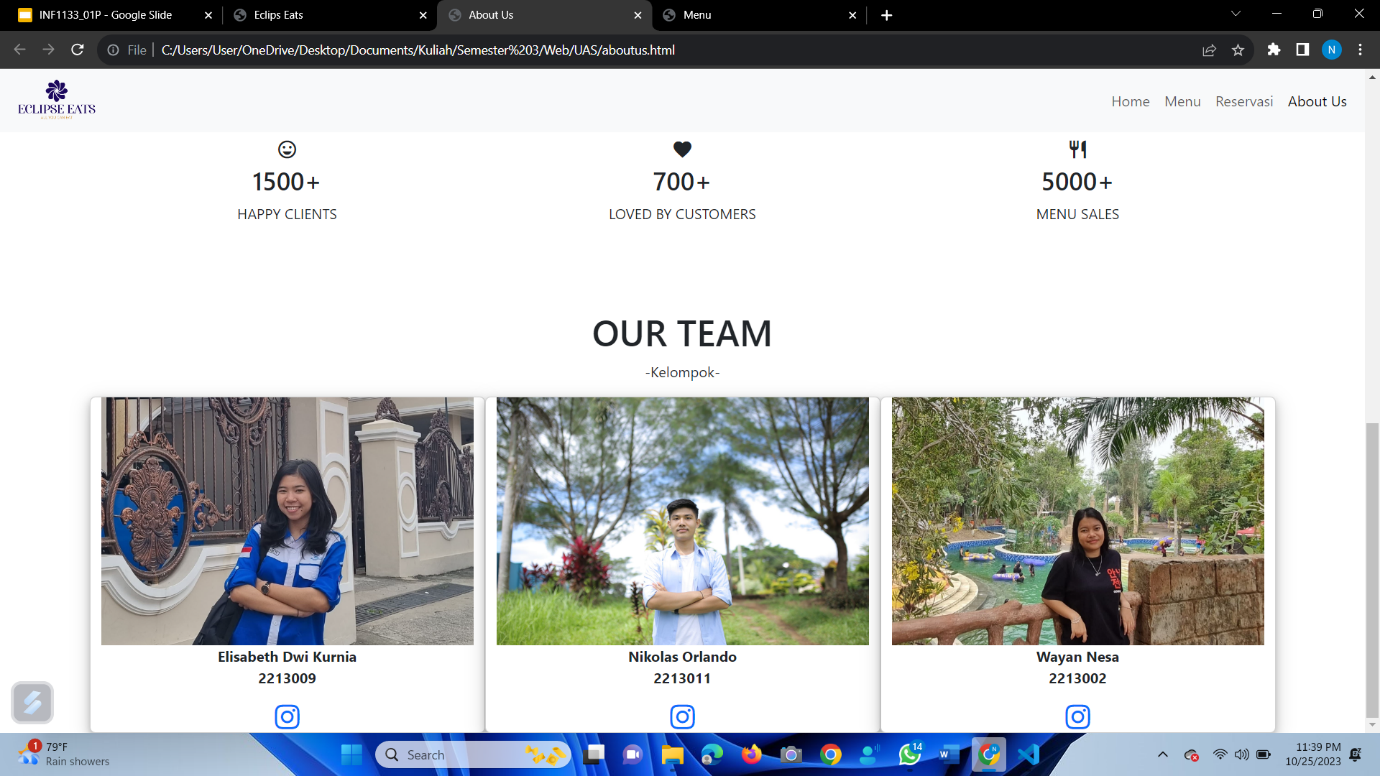
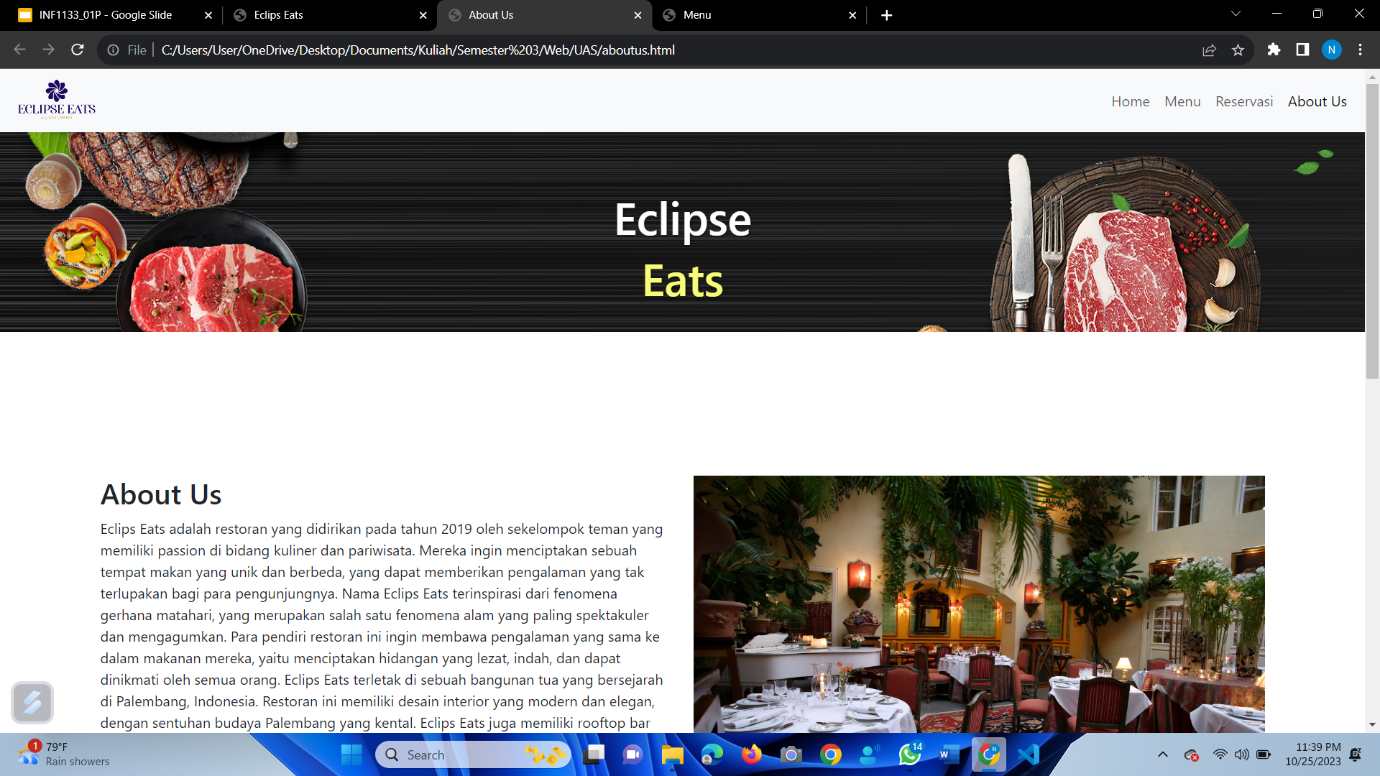
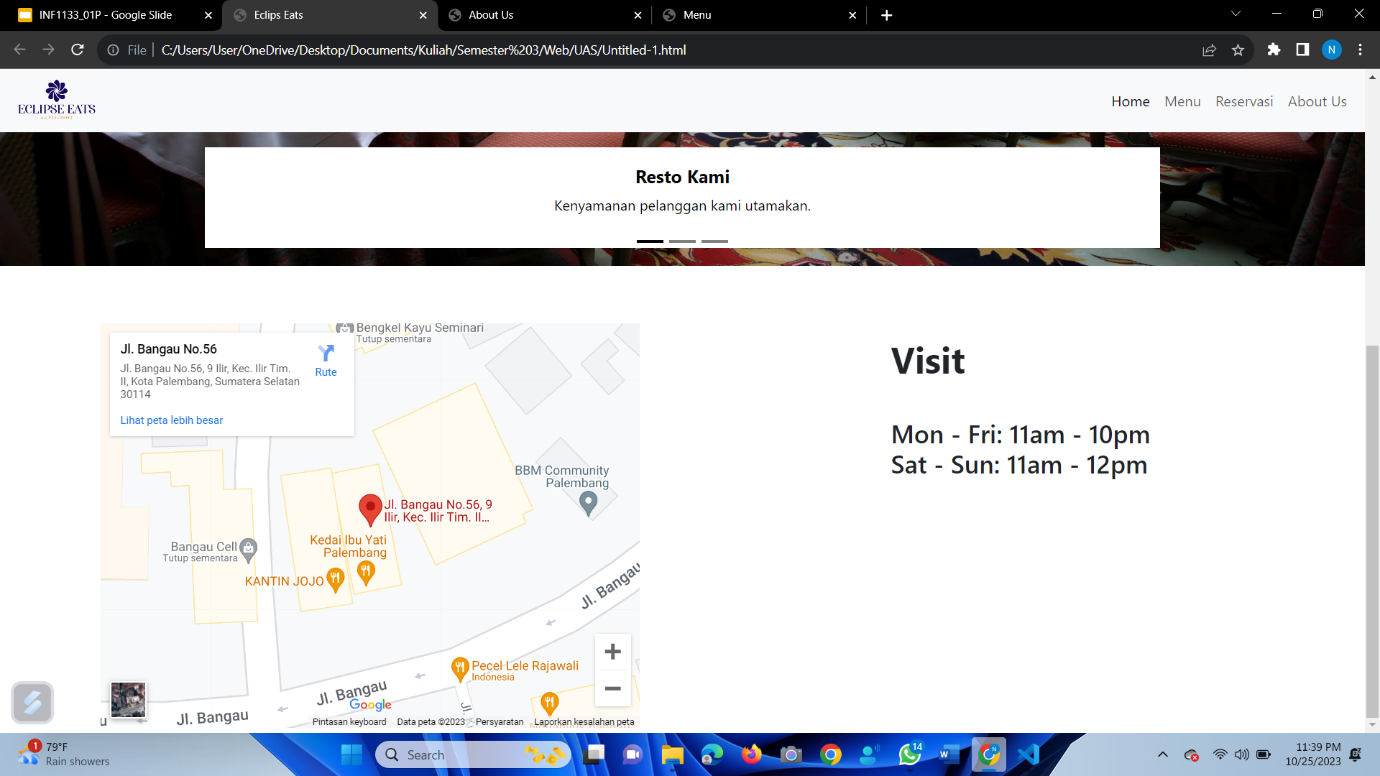
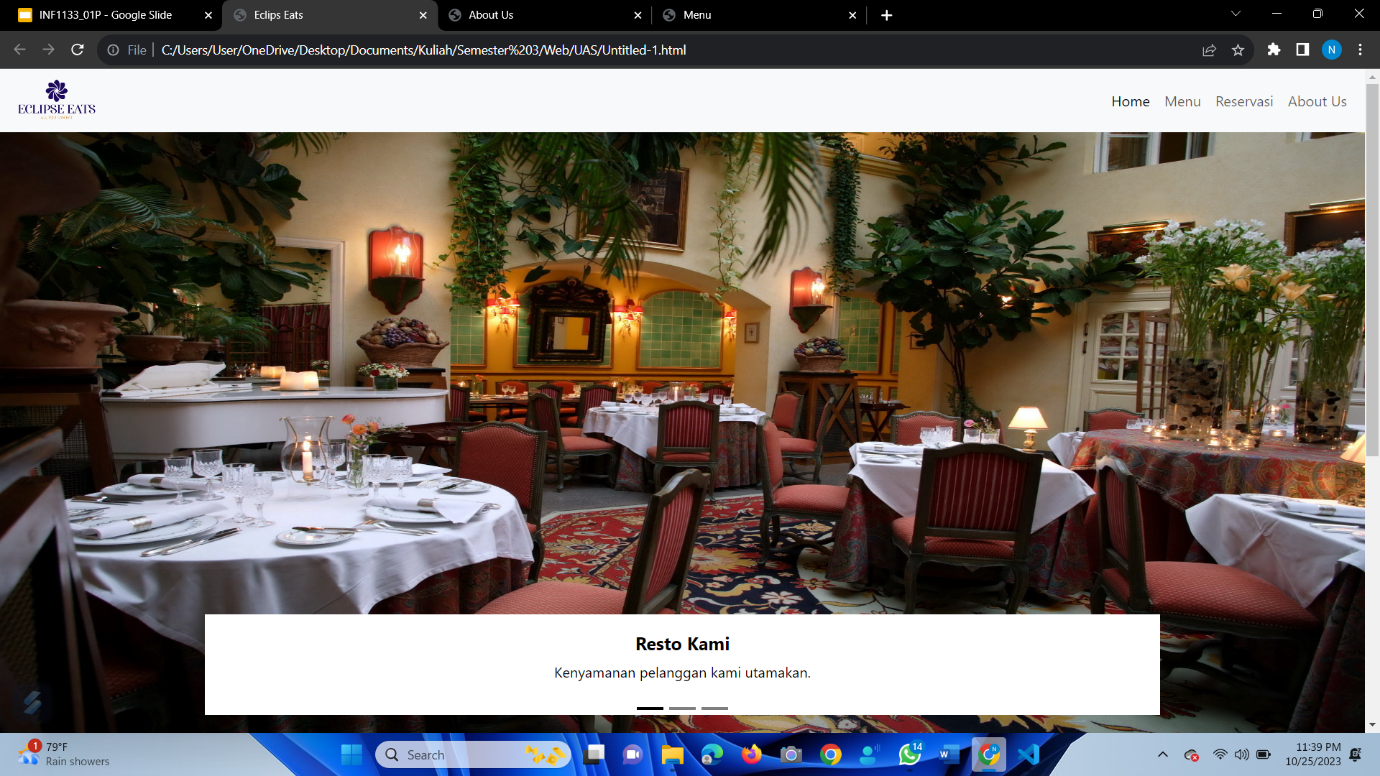
1. **Visual Studio Code**

Visual Studio Code (VS Code) adalah sebuah editor kode sumber (source code editor) yang sangat populer yang dikembangkan oleh Microsoft. Ini adalah perangkat lunak yang digunakan oleh para pengembang perangkat lunak untuk menulis, mengedit, dan mengelola kode program. VS Code tersedia secara gratis dan memiliki banyak fitur yang membuatnya menjadi pilihan yang populer di kalangan pengembang.

## BAB III

**PERANCANGAN DAN IMPLEMENTASI SISTEM**

1. **Perancangan Sistem**

****