

MAKALAH
“ANALISIS DAN DESAIN SISTEM INFORMASI
WARUNG BAKSO DAN MIE AYAM PAK BAGONG “



Disusun Oleh :

1. **Karnadi (1171101147)**
2. **Akmal Maulana (1271101339)**
3. **Rahmat Tri Raharjo (1271101340)**
4. **Harmoko (1071101058)**

PRODI TEKNIK INFORMATIKA
FAKULTAS ILMU KOMPUTER
UNIVERSITAS WIDYA DHARMA KLATEN
2012

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan kepada Allah SWT, karena atas rahmat dan hidayah-Nyalah sehingga kami dapat menyelesaikan makalah mata kuliah Analisis dan Desain Sistem Informasi yang berjudul “Analisis dan Desain Sistem Informasi Warung Bakso dan Mie Ayam Pak Bagong”.

Tak lupa pula saya haturkan terima kasih kepada dosen pembimbing yang telah banyak membantu penyusun agar dapat menyelesaikan makalah ini.

Makalah ini berisi tentang analisis dan desain sistem informasi warung bakso dan mie ayam pak Bagong yang terdiri dari profil usaha, jenis produk, proses produksi, analisis swot, flowchart sistem, diagram ERD, diagram konteks, diagram DFD level 0, level 1 data, level 1 laporan dan normalisasi database sistem.

Demikianlah sepatah kata dari kami, semoga makalah ini dapat memberikan wawasan yang lebih luas kepada pembaca. Walaupun makalah ini memiliki kelebihan dan kekurangan. Penyusun mohon untuk saran dan kritiknya. Terima kasih.

Penulis

DAFTAR ISI

Kata Pengantar.....	2
Daftar Isi.....	3
BAB I PEMBAHASAN.....	4
A. Profil Usaha.....	4
B. Jenis Produk....	4
C. Proses Produksi	5
D. Analisis SWOT.....,	5
E. Flow Chart Sistem	6
F. Diagram ERD.....	7
G. Diagram Konteks.....	8
H. DFD Level 0.....	9
I. Diagram DFD Level 1 Data.....	9
J. Diagram DFD Level 1 Laporan.....	10
K. Normalisasi sistem.....	11
BAB II KESIMPULAN.....	15

BAB I. PEMBAHASAN

A. PROFIL USAHA

1. Nama Warung :

Warung Bakso dan Mie Ayam Pak Bagong

2. Alamat :

Jl. Ki Hajar Dewantoro Macanan Baru, Karangnom (Selatan Unwidha)

3. Jam Buka :

09.00 – 20.00 Wib

4. Modal Usaha :

Modal awal hanya Rp. 300.000,- diluar kios dan gerobak

5. Pembeli :

Mahasiswa dan Masyarakat umum

B. JENIS PRODUK

1. Makanan

No	Nama	Harga
1	Soto	3000
2	Mie Ayam	3500
3	Bakso	5000
4	Mie Ayam Bakso	7000

2. Minuman

No	Nama	Harga
1	Es Teh	1500
2	Es Jeruk	2000
3	Teh Panas	1500
4	Jeruk Panas	2000

3. Lauk Pauk

No	Nama	Harga
1	Tahu	500
2	Tempe	500
3	Bakwan	500
4	Krupuk	500
5	Rambak	500
6	Sate	1000

C. PROSES PRODUKSI

1. Pembelian Bahan Mentah : membeli sendiri ke pasar Klaten
2. Pengolahan : mandiri di warung

D. ANALISIS SWOT

1. Streng (Kekuatan)

- ☐ Tempat yang strategis di pinggir jalan
- ☐ Dari sisi rasa enak
- ☐ Harga murah dan bersaing

2. Weakness (Kelemahan)

- ☐ Cara penyajian masih biasa, belum dikemas dengan menarik dan kreatif
- ☐ Penjualnya belum menggunakan seragam yang menarik
- ☐ Ruangan bagian dalamnya terasa panas karena belum ada AC dan tidak memakai kipas

3. Oportunity (Peluang)

- ☐ Dekat dengan kampus
- ☐ Banyak kos – kos mahasiswa

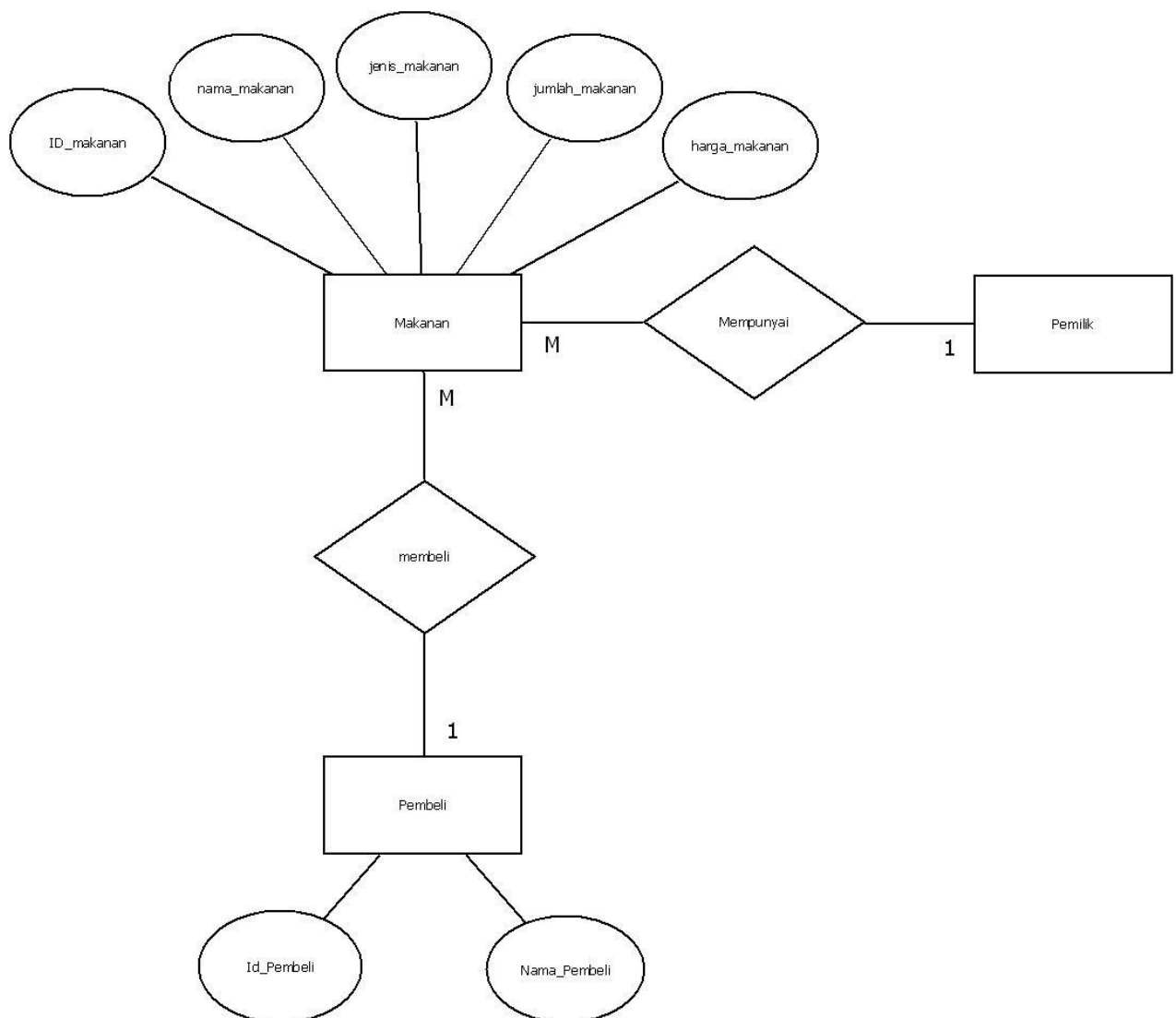
4. Treatment (Ancaman)

- ☐ Banyaknya warung makan mie ayam dan bakso
- ☐ Kenaikan harga bahan baku
- ☐ Adanya isu tentang penyalahgunaan borak

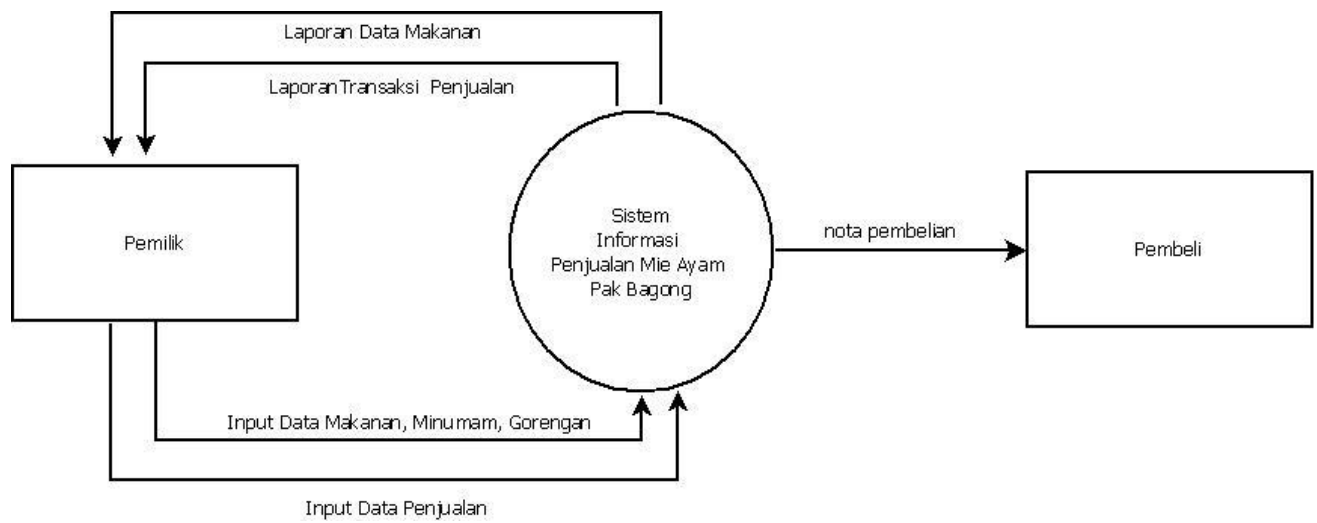
E. FLOWCHART SISTEM



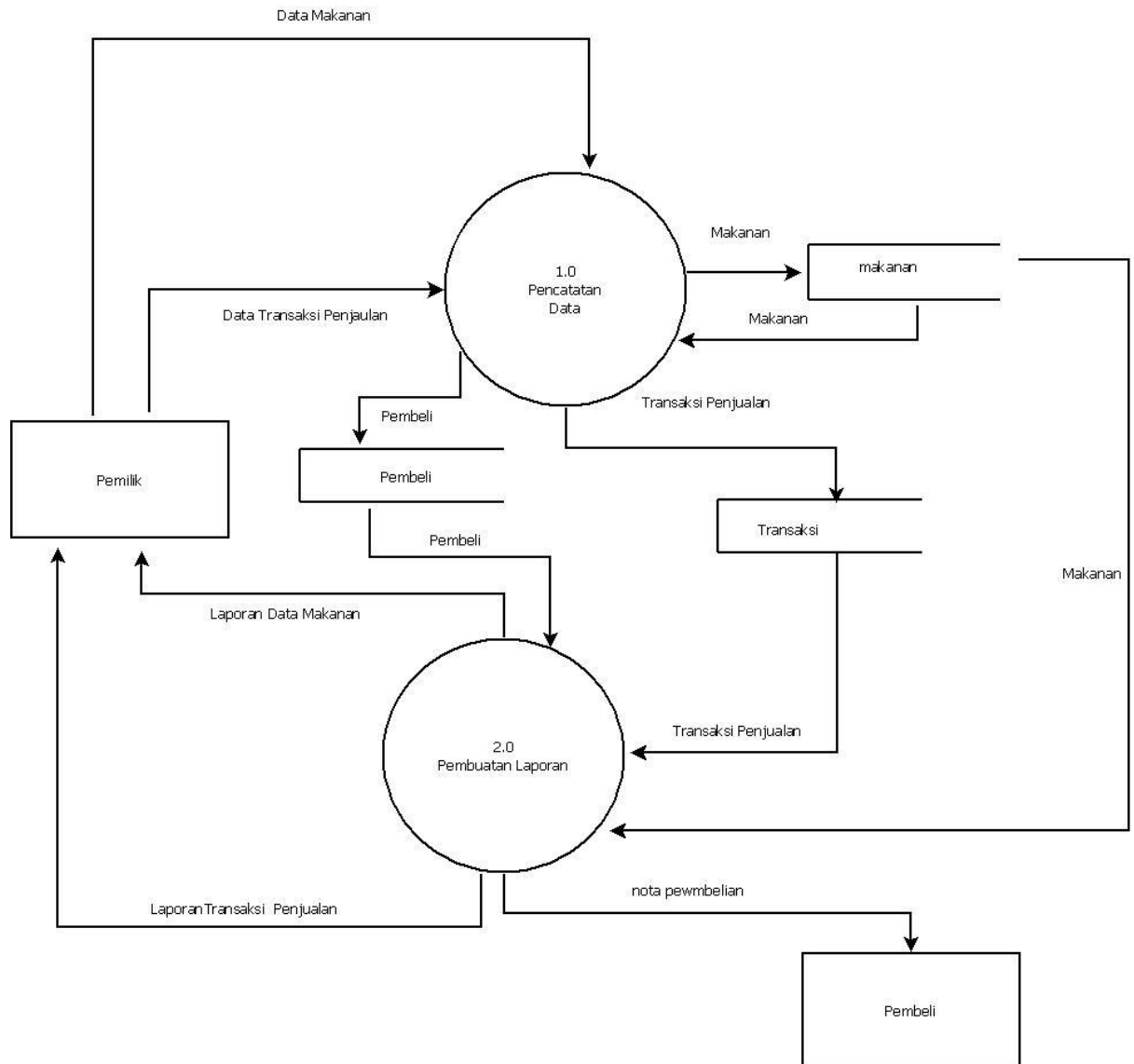
F. DIAGRAM ERD



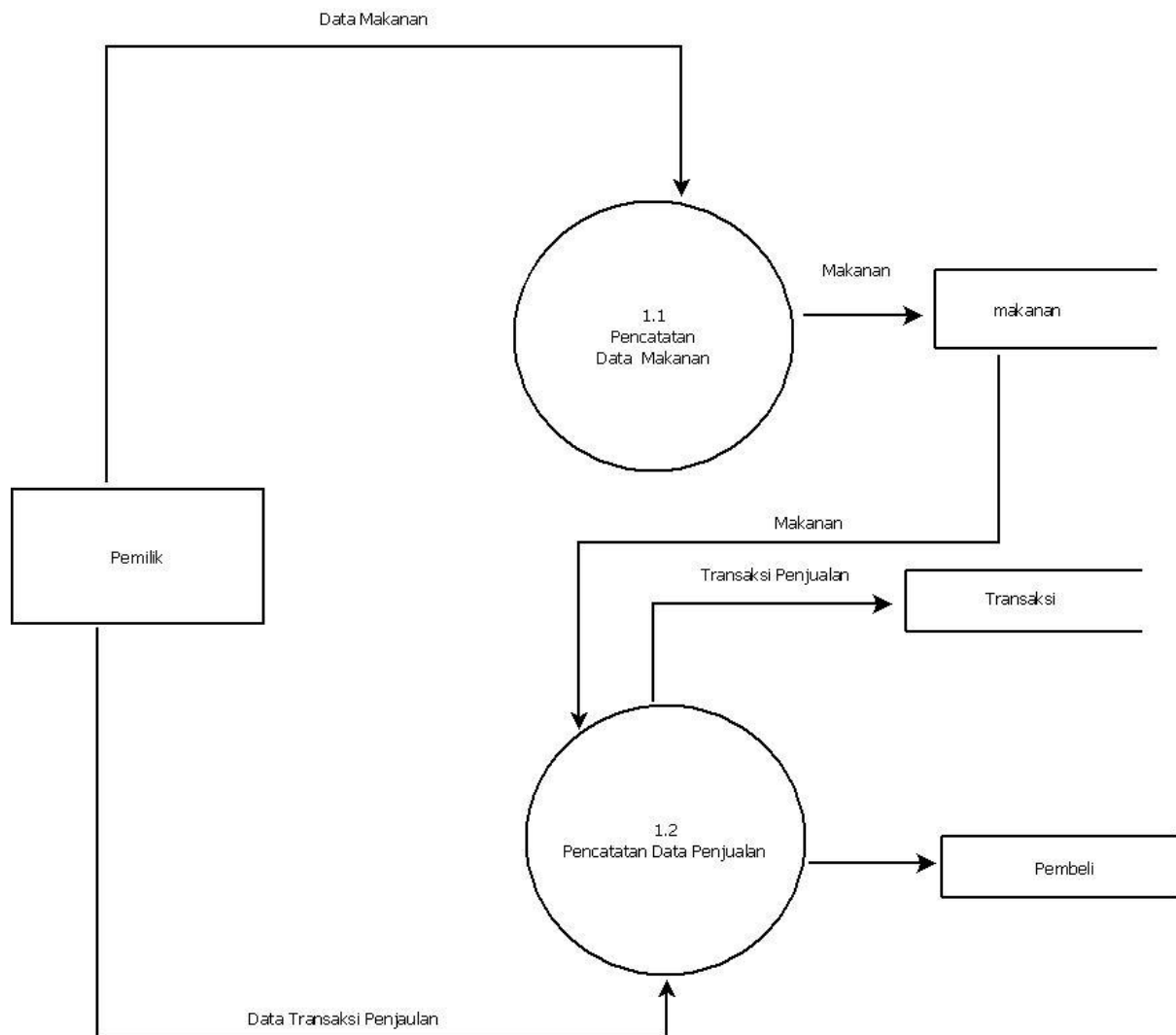
G. DIAGRAM KONTEKS



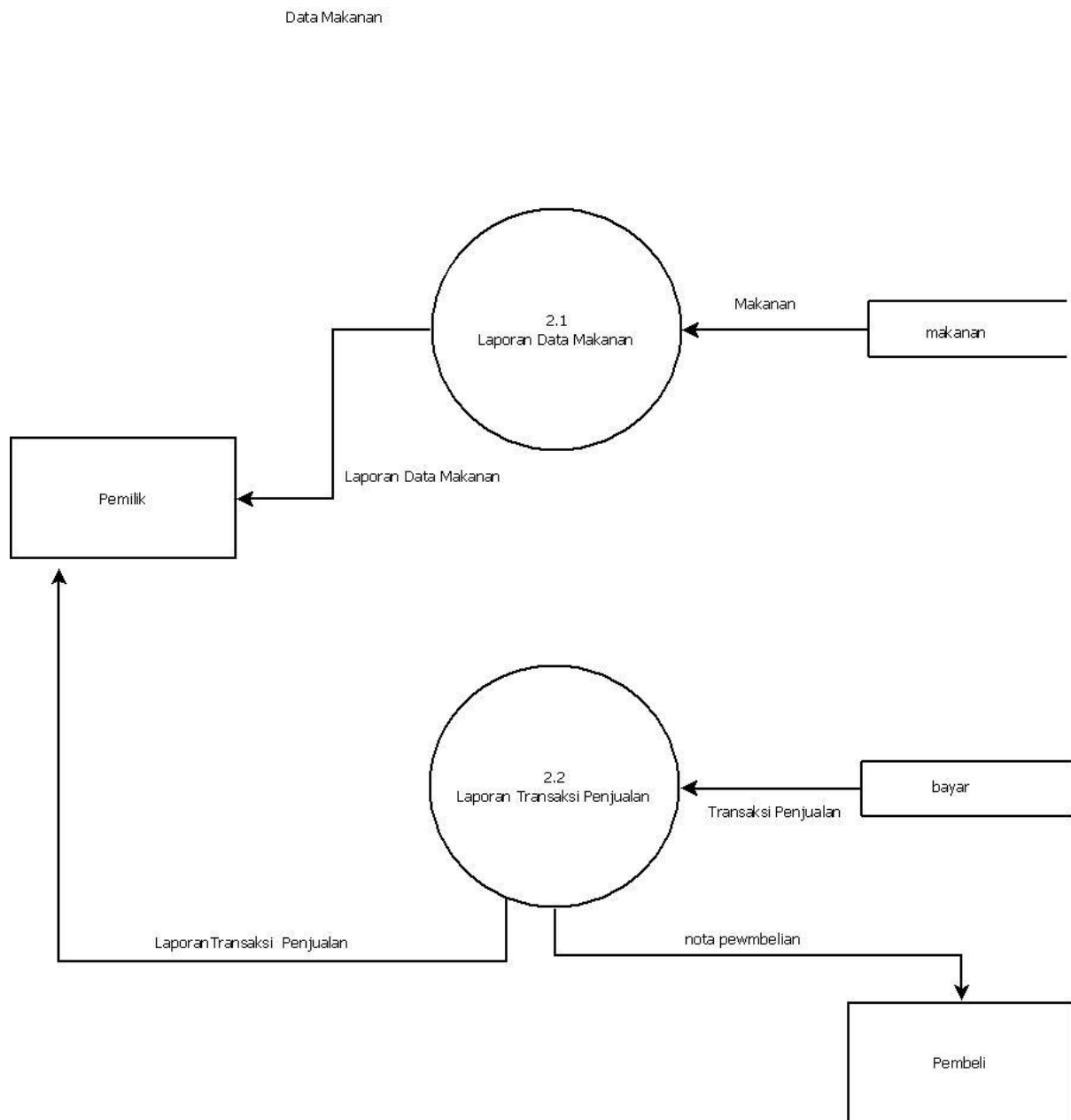
H. DIAGRAM DFD LEVEL 0



I. DIAGRAM DFD LEVEL 1 DATA



J. DIAGRAM DFD LEVEL 1 LAPORAN



K. NORMALISASI DATABASE SISTEM

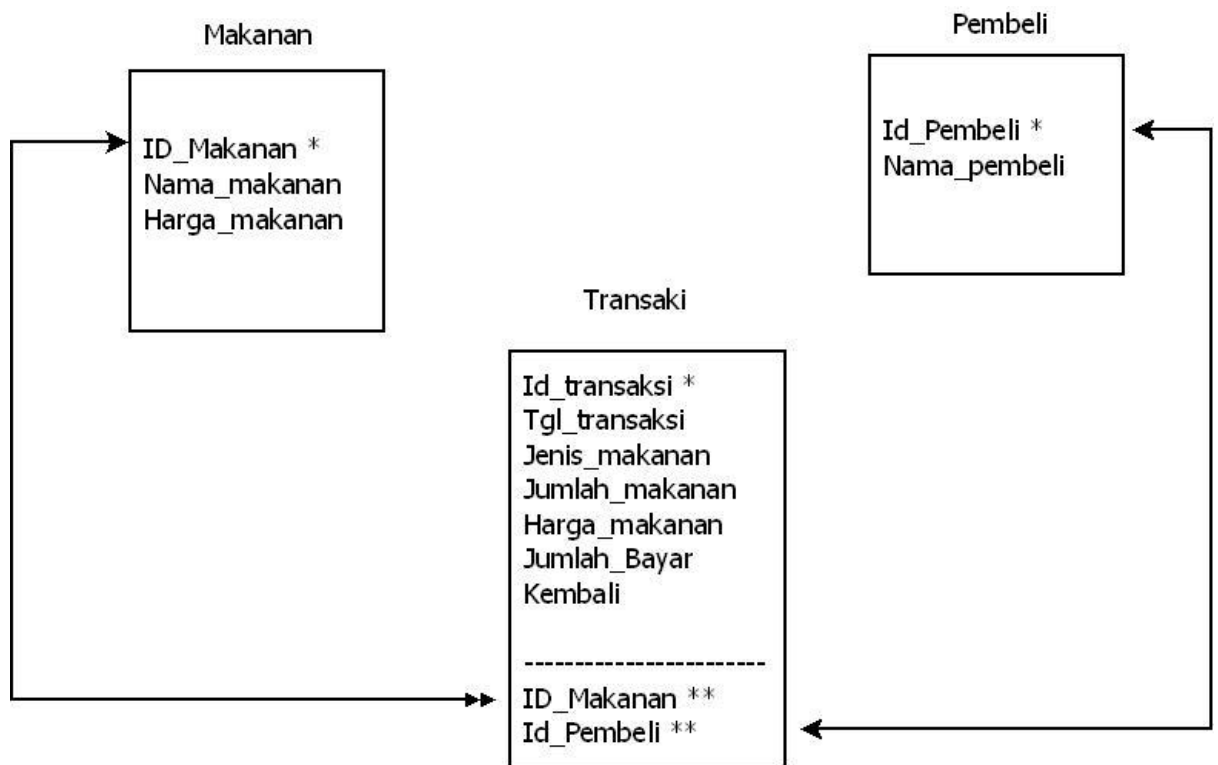
1. Unnormal

Id_transaksi
Tgl_transaksi
ID_Makanan
Nama_makanan
Jenis_makanan
Jumlah_makanan
Harga_makanan
Nama_pembeli
Jumlah_bayar
Kembali

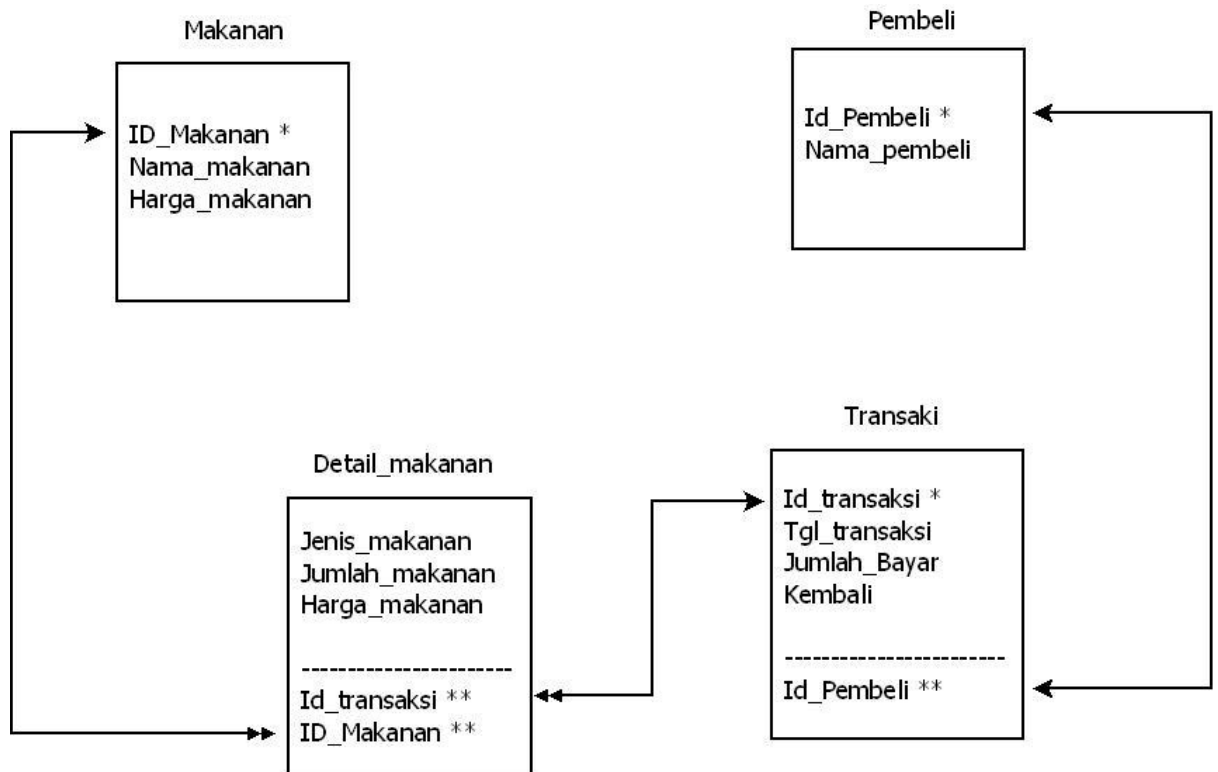
2. Normalisasi 1

Id_transaksi *
Tgl_transaksi
ID_Makanan *
Nama_makanan
Jenis_makanan
Jumlah_makanan
Harga_makanan
Nama_pembeli *
Jumlah_bayar
Kembali

3. Normalisasi 2



4. Normalisasi 3



BAB II. KESIMPULAN

Warung bakso dan mie ayam pak Bagong selama ini belum menggunakan sistem penjualan berbasis komputer melainkan menggunakan sistem manual. Oleh karena itu untuk mendukung kemajuan dan pelayanan usaha tersebut, sebaiknya mulai merintis penggunaan sistem penjualannya berbasis komputer.