DEADLINE TUGAS: 8 JANUARI 2023 jam 23:59

Restaurant Reservation

Anda diminta untuk membuat sebuah aplikasi reservasi Restaurant Chain bernama LaperAh. Restaurant chain ini menginginkan agar anda dapat membantu melakukan management reservasi meja. Saat ini, restaurant LaperAh berada di Surabaya, Bandung, Jakarta, Samarinda, Padang, dan Kuta. Berikut adalah detail nya:

- 1. Setiap restaurant memiliki 3 tipe meja:
 - a. Romantic. Untuk ini hanya dapat dipesan maksimal untuk 2 orang
 - b. General. Untuk meja ini dapat dipesan maksimal untuk 4 orang.
 - c. Family. Untuk meja ini dapat dipesan maksimal untuk 10 orang.

Sehingga jika ingin memesan diatas batas orang, tidak bisa. Tapi bisa pesan dibawah maksimal jumlah orang untuk meja tersebut.

- 2. Restaurant utama adalah restaurant Bandung, Jakarta, dan Bali. Ketiga restaurant ini memiliki Special Menu yang tidak ada di resturant Surabaya, Samarinda, dan Padang. Special menu ini Namun, Restaurant di Surabaya, Samarinda, dan Padang memiliki "Local Special". Setiap menu terdiri dari id, nama menu, dan harga. Untuk Special menu, terdapat tambahan narasi cerita dari menu tersebut. Untuk local special, terdapat tambahan dari lokasi mana (misal Kuta bagian kuta utara) dan narasi ciri khas menu tersebut.
- 3. Menu dan Reservasi dapat ditambahkan di setiap cabang oleh employee.
- 4. Setiap employee dapat melakukan management menu dan reservasi. Namun, employee di sebuah resto tidak dapat melakukan management tersebut di cabang resto lain. Semisal employee resto Jakarta tidak dapat mengacak2 pesanan di resto di Bandung.
- 5. Setiap employee memiliki ID, nama, dan resto cabangnya dimana.
- 6. Untuk melakukan reservasi, pengguna atau disini employee perlu memasukkan ID nya. Program akan otomatis menentukan dimana cabang employee ini bekerja.
- 7. Untuk reservasi ini, employee akan diminta untuk mengisi siapa yang memesan dan dimana dia memesan. Pertama, employee akan memasukkan nama pemesan semisal bernama Bob. Kemudian, jumlah meja yang akan dipesan. Selanjutnya tipe meja dan jumlah orang permeja. Saat proses pemesanan, maka status pesanan adalah **in reserve**.
- 8. Saat customer ingin memesan setelah di restaurant, maka pemesanan menjadi in order. Perbedaannya adalah saat in order, harus ada menu-menu yang dipesan. Jika in reserve tidak ada menu yang dipesan. Proses insert langsung menjadi in order, atau update dari in reserve menjadi in order dilakukan oleh employee.
- 9. Employee juga dapat melakukan proses check out. Saat check out, update status pesanan menjadi **finalized**. Kemudian, tampilkan bill pesanan serta total pembayaran.
- 10. Employee dapat mengubah nama menu atau harga menu, menghapus menu, atau menambah menu di setiap restaurant masing-masing. **Namun, Ketika salah satu menu sudah ada yang memesan**, maka menu tersebut tidak dapat dihapus atau diupdate isinya.

Ketentuan file pengerjaan:

- 1. Data disimpan dalam database RestoManagement.sql (silahkan buat di MySQL anda (atau jika ada yang pake postgresql juga ga masalah)). Gunakan JDBC untuk akses database.
- **2. Relasi antar table kalian yang tentukan**. Desain database yang baik akan berpengaruh ke nilai juga.
- 3. Penuhi kaidah Single Responsibility Principle, Open Closed Principle, dan Interface Segregation (jika menggunakan interface). Berikut adalah link untuk SOLID principle (menggunakan PHP): https://www.digitalocean.com/community/tutorials/s-o-l-i-d-the-first-five-principles-of-object-oriented-design#open-closed-principle.
- 4. Code kerjakan secara berkelompok.
- 5. Rapihkan kode sesuai dengan Package nya. Jangan semua dalam satu package/ satu file class.
- 6. File yang dikumpulkan adalah adalah link **github** kelompok kalian di form: https://forms.gle/aKCEQxQ3LSaRj31V9 . Dalam repository tersebut berikan file .sql database nya, dan kontribusi kelompok (misal si A mengerjakan class apa saja, si B mengerjakan kelas apa saja).