**Nama : Keissa Shafara Putri Wibowo**

**NIM : 12030123140337**

**Kelas : C**

**KONSEP IDE PROYEK AKHIR**

1. **Judul Proyek**

**"Sistem Informasi Restoran Berbasis Web untuk Manajemen Pemesanan dan Pelayanan"**

**2. Bentuk Proyek Akhir**

Proyek ini akan berbentuk **aplikasi berbasis web** yang memungkinkan pelanggan melakukan pemesanan makanan secara online, memudahkan restoran dalam mengelola pesanan, dan memberikan laporan terkait penjualan dan stok.

**3. Fungsi Sistem**

Sistem informasi restoran ini memiliki beberapa fungsi utama:

* **Pemesanan Online**: Pelanggan dapat memesan makanan secara online baik untuk dine-in, take-away, atau delivery.
* **Manajemen Menu**: Admin dapat mengelola menu, menambah, mengedit, atau menghapus item menu.
* **Manajemen Stok**: Sistem akan memantau stok bahan baku berdasarkan pesanan.
* **Pembayaran Online**: Pelanggan dapat membayar menggunakan berbagai metode pembayaran.
* **Laporan Penjualan**: Sistem memberikan laporan harian, mingguan, dan bulanan terkait penjualan dan ketersediaan stok.
* **Notifikasi dan Tracking**: Memberikan notifikasi pesanan ke pelanggan dan status pesanan secara real-time.

**4. Fitur yang Disediakan**

* **Halaman Pelanggan**: Pelanggan dapat melihat menu, memesan makanan, memilih metode pembayaran, dan memantau status pesanan.
* **Dashboard Admin**: Admin restoran dapat mengelola menu, melihat laporan penjualan, mengatur pesanan, serta memantau stok.
* **Manajemen Karyawan**: Admin dapat menambah atau mengatur peran karyawan (waiter, koki, kasir) yang dapat mengakses fitur sesuai dengan peran masing-masing.
* **Fitur Reservasi Meja**: Pelanggan dapat memesan meja melalui sistem.
* **Integrasi Pembayaran Online**: Integrasi dengan payment gateway untuk memudahkan pembayaran (misalnya GoPay, OVO, atau transfer bank).
* **Notifikasi**: Mengirimkan notifikasi email atau SMS kepada pelanggan saat pesanan telah diterima, diproses, dan dikirimkan.

**5. Pihak-pihak yang Dibutuhkan**

* **Project Manager**: Mengelola proyek secara keseluruhan.
* **Web Developer (Frontend dan Backend)**: Mengembangkan sistem, baik tampilan maupun fungsionalitas backend (server).
* **UI/UX Designer**: Mendesain antarmuka yang user-friendly untuk pelanggan dan admin restoran.
* **Database Administrator**: Mengelola basis data pesanan, stok, dan data pelanggan.
* **Restoran (Klien)**: Pihak yang akan menggunakan sistem ini untuk operasional mereka.
* **Tester/QC**: Menguji kualitas dan memastikan sistem berjalan sesuai harapan.

**6. Rencana Pelaksanaan**

* **Minggu 1-2**: Tahap perencanaan dan analisis kebutuhan. Berdiskusi dengan klien untuk memahami alur kerja restoran dan merancang sistem yang sesuai.
* **Minggu 3-4**: Desain antarmuka dan arsitektur sistem. Membuat wireframe dan mockup aplikasi.
* **Minggu 5-8**: Pengembangan frontend dan backend, mulai dari pembuatan halaman pemesanan pelanggan hingga dashboard admin.
* **Minggu 9-10**: Integrasi pembayaran online dan notifikasi.
* **Minggu 11-12**: Pengujian sistem (testing) dan perbaikan bug.
* **Minggu 13-14**: Implementasi dan pelatihan pengguna di restoran klien.
* **Minggu 15**: Evaluasi akhir dan penyempurnaan sistem.

**7. Alur Kerja Sistem**

1. **Pelanggan** membuka aplikasi dan melihat daftar menu.
2. **Pelanggan** memilih menu dan menambahkan ke keranjang.
3. **Pelanggan** memilih metode pengiriman (dine-in, take-away, atau delivery).
4. **Pelanggan** melakukan pembayaran online.
5. **Admin Restoran** menerima pesanan dan memberikan notifikasi ke pelanggan bahwa pesanan sedang diproses.
6. **Koki** memproses pesanan, lalu memberi konfirmasi ke sistem.
7. **Pelanggan** menerima notifikasi pesanan selesai dan dapat diambil/dikirimkan.
8. **Admin** memantau penjualan dan stok secara real-time dari dashboard.

**8. Penutup**

Sistem informasi restoran berbasis web ini diharapkan dapat mempermudah restoran dalam mengelola pesanan dan operasional harian, serta meningkatkan kepuasan pelanggan dengan fitur pemesanan dan pembayaran yang lebih mudah dan efisien. Proyek ini akan menjadi solusi digital yang dapat diandalkan oleh restoran untuk meningkatkan produktivitas dan memberikan pelayanan yang lebih baik kepada pelanggan.