

Document

Konsultan dan Jasa

PENA HOST

Alamat : Desa sambirejo RT8 RW2, kecamatan Gampengrejo, Kab kediri

Telepon : 085855042212 **Whatsapp** : 085855042212 **Email** : zitelag@gmail.com



Hal : Konsultan dan Jasa

Kepada Yth,

Bapak Dedy

di tempat

Dengan Hormat,

Sebelumnya saya ucapkan banyak terima kasih kepada Bapak yang telah memberikan kesempatan dan meluangkan waktu untuk membaca dokumen ini sehingga Bapak dapat melihat rangkaian gambaran proyek dari Bapak dengan yang akan kami buat sehingga antara kecocokan program dapat dievaluasi bersama.

Kami dari **PENA HOST**. sebagai salah satu developer aplikasi yang mengutamakan layanan dan solusi terbaik bagi calon pelanggan maupun pelanggan yang membutuhkan layanan jasa.

Adapun dukungan dari pekerjaan kami antara lain :

- I. Jasa konsultan dan aplikasi WEB RESTORAN
- II. Jasa Hosting dan nama Domain untuk aplikasi WEB RESTORAN (Optional)
- III. Pemeliharaan dan perawatan Aplikasi WEB RESTORAN berlangsung setelah proyek ini diterapkan.
- IV. Upgrade dapat dilakukan sesuai kebutuhan.

Besar harapan kami untuk dapat menjalin kerjasama dengan yang Bapak pimpin. Demikian dokumen ini. Atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.

Hormat Kami,

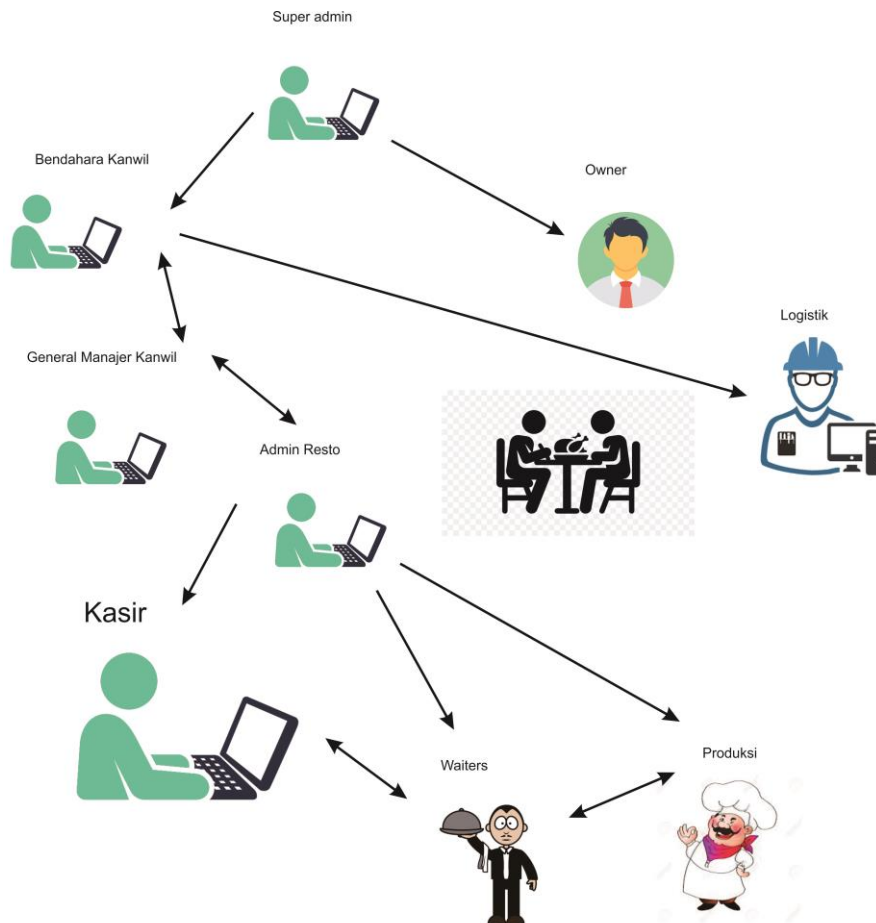
PENA HOST

INFO GLOBAL

NAMA PROYEK	APLIKASI WEB RESTORAN
NAMA CLIENT	P.DEDY
DIKERJAKAN OLEH	PENA HOST
GLOBAL PROYEK	
DESKRIPSI SINGKAT : APLIKASI WEB RESTORAN INI MERUPAKAN APLIKASI UNTUK MEMANAJEMEN RESTORAN DIMANA APLIKASI INI MELAKUKAN PENGELOLAAN MULAI DARI PEMESANAN BAHAN BAKU, LAPORAN KRISIS BAHAN BAKU, LAPORAN KEUANGAN RESTORAN, LAPORAN GAJI KARYAWAN, LAPORAN PEMESANAN MENU DAN TRANSAKSI PEMBAYARAN PEMESANAN.	

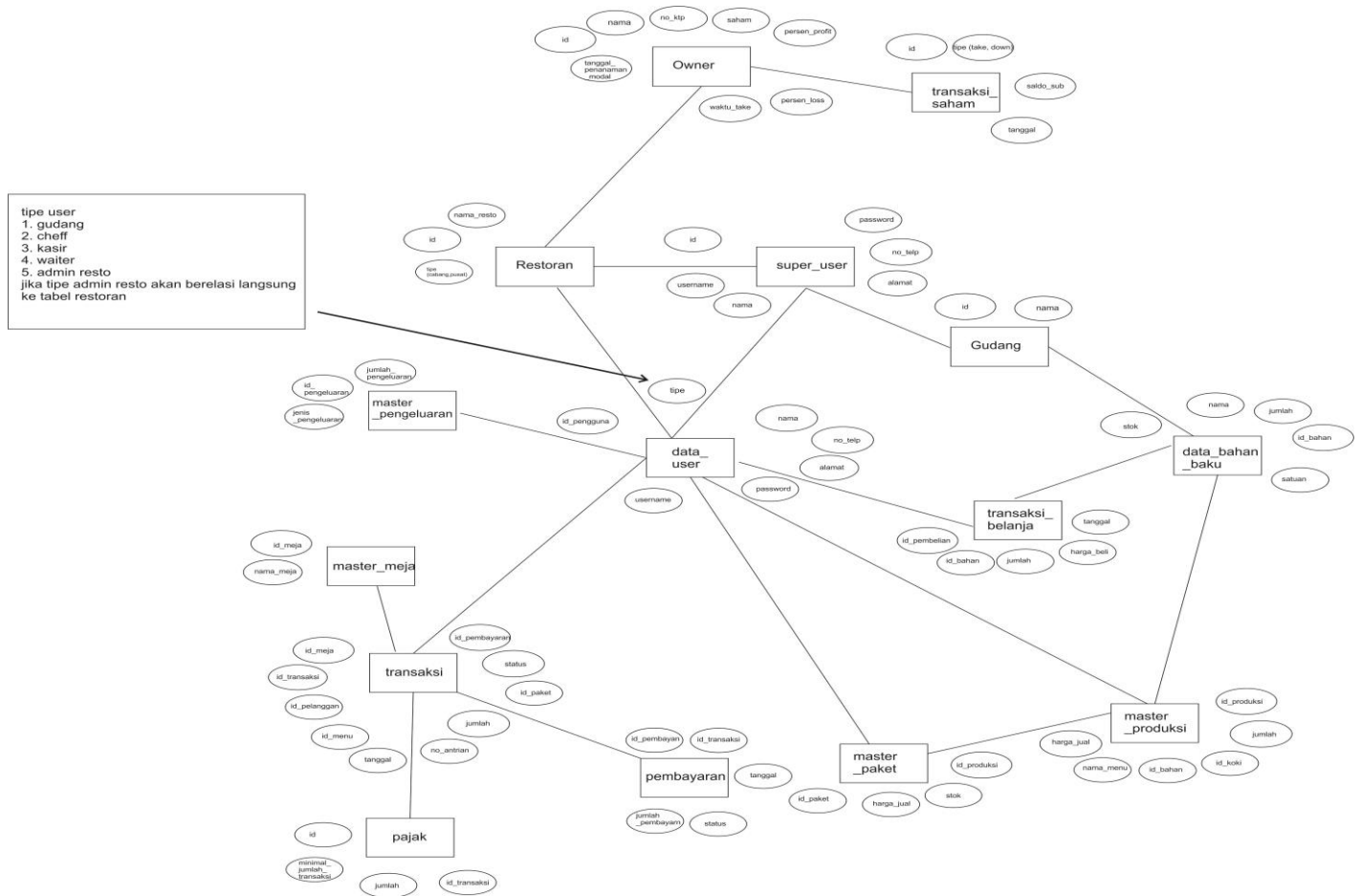
Uraian Mengenai Aplikasi

1. Arsitektur aplikasi



Proses dari produksi melakukan permintaan bahan baku ke logistik melalui admin resto wilayah untuk menyediakan menu masakan, disini lain waiters dapat melakukan preorder yang dilakukan oleh konsumen melalui print out menu masakan dan mencetak faktur sesuai menu masakan dan meja nomor kemudian dapat melakukan pembayaran konsumen mencetak nota pemesanan. Disisi super admin restoran dapat melihat analisa laporan pengeluaran dan pemasukan masing masing resto serta manajemen owner, genral manajer kanwil, bendahara kanwil. Kemudian logistik dan admin resto akan berkaitan. Untuk detailnya lebih rinci dijabarkan pada scop pengerjaan.

2. ERD APLIKASI



(Rancangan database bisa berubah).

Aplikasi Resto ini berjalan pada platform website dimana sesuai kebutuhan yang mencakup system restoran pada umumnya dan sedikit tambahan untuk pengguna mulai dari pembelian barang baku masuk kemudian diolah menjadi bahan siap dihidangkan, sesuai kebutuhan produksi menu masakan pada restoran adapun pengguna dari aplikasi meliputi:

1. Super Admin (direktur utama)

- Manambah cabang resto
- Menambah kantor wilayah
- Setup kerjasama investor/ owner (% dari omset atau % dari laba bersih, menentukan data yg dapat di lihat (laba rugi, omset, investment)
- Setup pajak resto tiap cabang (pemungutan pajak dan % transaksi kena pajak)
- Melihat laporan penjualan (wilayah, cabang, menu)
- laporan laba rugi (per resto)
- Melihat laporan pengeluaran per resto
- Melihat laporan kinerja pegawai tiap resto
- Dan semua laporan dapat di akses

2. General manager kanwil

- Laporan kinerja karyawan
- Management user karyawan
- Gaji dan insentif karyawan
- Persetujuan permintaan penambahan investasi (peralatan, renovasi dll) menjadi notifikasi juga ke bendahara jika disetujui.

3. Bendahara Wilayah

- Entry pengeluaran investasi per cabang (id pengeluaran, jumlah pengeluaran, masa pemanfaatan)
- Entry pengeluaran biaya operasional kantor wilayah
- Pemberian biaya operasional per cabang
- Laporan kas cabang (biaya operasional)
- Laporan laba rugi (laba bersih = pendapatan – (biaya operasional + penyusutan)
- Menerima setoran dari kasir
- Memantau laporan investasi per cabang
 - nilai investasi
 - biaya penyusutan
 - pengembalian biaya investasi nilai investasi – (laba bersih + penyusutan) / nilai investasi x 100%

4. logistic Wilayah

- Pengadaan peralatan
- Pengadaan bahan mentah
- Entri bahan olahan
- Laporan permintaan barang
- Pengiriman barang
- Laporan penerimaan barang tidak sesuai

5. Admin Resto/ Manager resto

- Permintaan peralatan
- Pengajuan anggaran biaya operasional
- Penerimaan biaya operasional
- Entri pengeluaran biaya operasional
 - Komunikasi
 - Promosi
 - Transportasi
 - Listrik
 - Bahan bakar masak
 - maintenance
 - Lain lain
- laporan biaya operasional pada setiap hari dan perbulan
- Melihat laporan penjualan (diagram dan grafik)
- Laporan kinerja karyawan
- Laporan kunjungan/ transaksi (grafik)
- Entry permintaan bahan (manual)

6. Waiters

- Order (harus login, meja, menu, atas nama konsumen)
- Menu masakan (id menu, nama menu dan harga)
- Pilihan save atau print dan save
- Penyajian menu masakan (selesai = di hapus dr antrian produksi)
- Melihat laporan soldout menu dari cheff
- Melihat Penandaan pesanan yang sudah diselesaikan

7. Produksi

- Entry permintaan bahan manual.
- Antrian produksi (urut by antrian order, jumlah tambahan order menu sama dr meja lain dengan rincian per meja)
- Penandaan pesanan siap saji (notifikasi ke waiters yg login)
- Membuat laporan soldout agar waiter tidak dapat entry pesanan

8. Kasir

- Kasir sebelum mengelola data harus memasukan identitas dan part time kerja saat ini.
- Menerima pembayaran atas nama
- Form Setoran ke bendahara (tidak ada informasi uang harus di setor, namun ada notifikasi dan tidak di terima, jika setoran kurang dari pendapatan)

9. Owner/ investor

- Melihat laporan laba rugi
- Laporan bagi hasil
- Laporan investasi (nilai invest, total pengembalian modal (termasuk penyusutan invest)

Secara garis besar dari alur aplikasi yang sudah kami rangkai menurut permintaan bapak.

Jika ada yang kurang pas mohon untuk membalas evaluasi dari kami.

Pada masa kini jutaan aplikasi yang memeriahkan dunia maya. Sebagian besar adalah website komersial yang untuk bisnis ataupun perdagangan. Media promosi dunia maya dalam bentuk website. Maka dari itu kami mendukung untuk terbangun nya aplikasi restoran yang menjadi lebih efisien dalam menunjang bisnis restoran.

Tahap Pembuatan Aplikasi

Berikut tahap pembuatan aplikasi :

- Analisa kebutuhan aplikasi
- Pemilihan paket
- Penandatanganan kontrak
- Down Payment sebesar 20% + bahan pendukung aplikasi
- Penyerahan fitur / konsep aplikasi
- Pembuatan desain
- Persetujuan desain
- Pembuatan aplikasi
- Persetujuan aplikasi keseluruhan

Tahap persiapan bahan aplikasi :

- Pemilihan nama domain (5 domain alternatif)
- Pemilihan email account (2 email alternatif)
- Pemilihan Password untuk admin
- Gambar Logo
- Nama Perusahaan/perseorangan
- Slogan Perusahaan/perseorangan

Peraturan dan ketentuan isi dan makna aplikasi :

- Web tidak melanggar hukum dan UU

Syarat dan ketentuan pembuatan aplikasi :

- Proses pembuatan di mulai setelah penyerahan per setujuan surat tugas dan bahan/materi seperti nama perusahaan/perseorangan, logo, konten/isi.
- Licensi program.
- Perpanjangan aplikasi maksimal 1 bulan sebelum domain expired/habis masa berlakunya (jika menggunakan layanan hosting domain kami).

Proses migrasi

- Kami akan membantu proses perpindahan (backup)data untuk mengantisipasi down layanan hosting

Pembayaran

Waktu pembayaran

- Pembayaran dilakukan dimuka sebesar min 20% pendukung aplikasi, sisanya dilunasi saat telah selesai 70% dan 10 % setelah tidak ada kendala dari aplikasi.
- Masa pekerjaan berlaku minimal sesuai jadwal.
- Kami akan memperbaiki setiap masalah yang muncul pada saat review

STRUKTUR RINCIAN PEKERJAAN (WORK BREAKDOWN STRUCTURE)

Nama Proyek

: Pembangunan Aplikasi Restoran

Task Name
1. Analisis dan Desain Sistem
1.1 Menganalisis Sistem Restoran dengan melakukan wawancara kepada pihak yang ditunjuk
1.2 Membuat Statement of Purpose, Event List, dan Context Diagram
1.3 Membuat Data Flow Diagram (DFD) Levelled
1.4 Membuat Kamus Data
1.5 Membuat Process Specification
1.6 Membuat Entity Relationship Diagram (ERD)
1.7 Dokumentasi Analisis & Desain Sistem
2. Desain Aplikasi
2.1 Membuat Desain Menu Aplikasi + Form Entry
2.2 Membuat Desain Report + Form Report
2.3 Dokumentasi Desain Aplikasi
3. Programming
3.1 Programming (Back End & Front End)
3.2 Dokumentasi program (Back End & Front End)
4. Testing Program
4.1 Melakukan test terhadap program
4.2 Memberikan catatan list perbaikan
4.3 Dokumentasi testing program
5. Instalasi Program
5.1 Setting infrastruktur & software pendukung
5.2 Instalasi program ke komputer user
6. Training User / SDM
6.1 Melakukan pelatihan kepada user
7. Dokumentasi
7.1 Desain Spesifikasi Sistem

7.2 Dokumentasi SOP
7.3 Dokumen Administrasi Proyek
7.4 User dan Admin Manual + Dok. Program
7.5 Dokumen Manajemen Proyek
8. Maintenance
8.1 Pemeliharaan & Perbaikan Sistem
9. Administrasi
9.1 Melakukan administrasi proyek & mendokumentasikannya