1. Analisis Masalah

Dalam pembahasan analisis sistem yang sedang berjalan kami akan menjelaskan masalah yang dihadapi oleh restoran milik Pa Broto Azhari, diantaranya :

* Sistem :
  + Tidak adanya sistem Paket pada makanan.
  + Tidak adanya proses pemberian Diskon.
  + Masih menggunakan alat media cetak dalam pengoperasiannya.
* Pelayan :
* Waktu yang dibutuhkan untuk memastikan makanan atau minuman cenderung lama.
* Pelayan kesulitan untuk memastikan apakah makanan atau minuman sudah dibuat oleh koki atau belum.
* Koki :
  + Waktu yang dibutuhkan untuk memastikan ketersediaan bahan baku cenderung lama
  + Koki kesulitan membaca tulisan pelayan.
  + Koki kesulitan memanggil pelayan ketika makanan sudah siap, gagal atau bahan yang diperlukan kosong.
* Kasir :
  + Penghitungan Total harga masih menggunakan cara manual.
  + Pelaporan pendapatan restoran terkadang tidak konsisten karena masih menggunakan cara manual.
* Pantry :
* Pengecekan bahan baku masih menggunakan cara manual.
* Pemeriksaan bahan baku cenderung lama.
* Dalam memastikan bahan baku yang kadaluarsa cenderung lama.
* Karena pengecekan bahan baku cenderung lama maka persiapan bahan baku pun akan lama juga.
* Customer-Service :
  + Kesulitan untuk memberikan Kuesioner pada pelanggan
  + Dalam pendataan keluhan, kritik dan saran masih menggunakan media kuesioner tercetak
  + Dalam pengolahan kuesionernya juga masih cenderung lama.

1. Analisis Sistem yang sedang berjalan

Restoran milik Pak Broto dalam pengolahan data penjualannya masih menggunakan cara manual dimana sistem tersebut memiliki fasilitah pengolahan pesanan, penghitungan total harga pesanan dan mencetak bukti pembayaran. Tetapi dari Sistem tersebut belum adanya pengelolaan yang optimum seperti tidak terkelolanya sistem paket, pemberian diskon dan sering terjadi kesalahan komunikasi antara pelayan dan koki ataupun koki dengan pantry yang membuat pesanan mengalami keterlambatan dalam pembuatannya. Sedangkan pengolahan stok barang masih menggunakan media kertas, pengelolaan stok barang seperti ini akan memberikan informasi dan pengolahan stok barang yang tidak akurat sehingga akan menyulitkan kegiatan operasional Restoran milik Pak Broto.

* 1. Analisis Prosedure yang sedang berjalan

Agar dapat memahami dengan jelas bagaimana sistem informasi yang berjalan di Restoran milik Pak Broto , sistem ini akan di gambarkan dengan menggunakan prosedur dan ilustrasi.

* Prosedure pemesanan pesanan
  + Pelanggan melakukan pemesanan sesuai dengan menu yang telah disediakan dan Pelayan mencatat pemesanan tersebut
  + Pelayan mencatat data menu di nota.
  + Pelayan memberikan Nota ke Koki
  + Koki melihat daftar pesanan yang ada di nota
  + Koki mengecek bahan yang ada dan memastikan pesanan bisa dibuat atau tidak melalui pantry
  + Koki Mengkonfirmasi ke Pelayan tentang info pesanan
  + Pelayan mengkonfirmasi ke Pelanggan tentang info pesanan
  + Koki membuat pesanan
  + Koki mengkonfirmasi bahwa pesanan sudah berhasil dibuat
  + Pelayan memberikan pesanan ke Pelanggan
* Procedure Pembayaran
  + Pelanggan meminta nota pembayaran ke pelayan
  + Pelayan memberikan nota pembayaran ke Kasir
  + Pelanggan memberikan uang pembayaran dan nota ke pelayan
  + Pelayan menyerahkan uang dan nota ke kasir
  + Kasir menerima nota pembayaran dan uang dari pelayan
  + Kasir menghitung pesanan melalui nota pembayaran
  + Kasir memberikan struk dan uang kembalian (jika ada) kepada pelayan
  + Pelayan menerima struk dan uang kembalian (jika ada) dari kasir
  + Pelayan memberikan struk dan uang kembalian ke Pelanggan
  + Pelanggan menerima struk dan uang kembalian dari pelayan
* Ilustrasi Posedur pemesanan

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Pelanggan :** | **Pelayan :** | **Koki :** | **Pantry :** |
| 1. Menyerahkan Pesanan | 2. Mencatat nota Pesanan | 4. Mengecek nota Pesanan | 7. Mengecek Ketersediaan bahan |
| 12. Mendapatkan Pesanan | 3. Menyerahkan nota Pesanan | 5. Mencatat bahan | 8. Menginfokan ketersediaan bahan |
|  | 10. Menginfokan Status Pesanan | 6. Menyerahkan catatan Bahan |  |
|  | 13. Menyerahkan Pesanan | 9. Menginfokan Ketersediaan pesanan |  |
|  |  | 11. Membuat Pesanan |  |
|  |  | 12. Menyerahkan Pesanan |  |
|  |  |  |  |

* Ilustrasi Prosedure Pembayaran :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pelayan :** | **Pelanggan :** | **Kasir :** |
| 1. Menyerahkan Nota Pembayaran | 2. Memberikan Uang dan nota | 4. Menghitung nota pembayaran |
| 3. Menyerahkan nota dan uang pembayaran | 7. Mendapatkan uang kembalian dan nota pembayaran | 5. Menyerahan nota pembayaran dan uang kembalian |
| 6. Menyerahkan Nota Pembayaran dan uang kembalim |  |  |

* 1. Analisis Dokumen

Analisis dokumen yang sedang berjalan menerangkan secara rinci dokumen yang digunakan pada proses penjualan makanan dan minuman ke pelanggan dan dokumen yang dianalisis adalah yang digunakan oleh bagian kasir, pantry dan koki. Dokumen tersebut diantaranya sebagai berikut :

* + Nota Pemesanan :
    - Deskripsi : bon digunakan untuk mencatat data pemesanan oleh pelayan.
    - Fungsi : untuk data pemesanan menu Restoran dari pelanggan ke pelayan.
    - Sumber : pelanggan.
    - Jenis dokumen : nota.
    - Item Data : tgl\_Pemesanan, waktu\_Pesmesanan, no\_Meja, nama\_Pelayan, jml\_Porsi, nama\_Menu.
  + Laporan Masuk dan Keluar Barang :
    - Deskripsi : laporan untuk menjelaskan jumlah bahan-bahan yang ada di pantry baik itu yang masuk maupun yang keluar dari Gudang
    - Fungsi : untuk menginformasikan jumlah bahan bahan sesuai transaksi yang telah dilakukan.
    - Sumber : gudang
    - Jenis dokumen : dokumen.
    - Item Data : nama\_Barang, jml/kg, jml/porsi, jml\_Masuk, jml\_Keluar, stok\_Akhir, tgl\_Periode
  + Daftar Pemakaian Bahan Restoran :
    - Deskripsi : laporan jumlah bahan-bahan yang terpakai dan tidak terpakai dalam setiap harinya.
    - Fungsi : untuk menginformasikan jumlah bahan-bahan yang terpakai karena adanya penjualan setiap harinya
    - Sumber : koki
    - Jenis dokumen : dokumen
    - Item Data : nama\_Barang, jml/kg, jml/porsi, jml\_Masuk, jml\_Keluar, stok\_Akhir, tgl\_Periode
  + Laporan Stok Barang :
    - Deskripsi : laporan penjelasan jumlah barang yang masuk dan yang keluar setiap bulannya.
    - Fungsi : untuk menginformasikan stok barang yang masuk dari restoran ke gudang
    - Sumber : Koki,kasir,pantry
    - Jenis dokumen : dokumen
    - Item Data : nama\_Barang, jml\_Awal, jml\_Masuk, jml\_Keluar, jml\_Akhir, harga\_Satuan, totalstok\_Akhir, tgl\_Periode
* Laporan Bahan yang kadaluarsa :
  + Deskripsi : laporan untuk menjelaskan jumlah bahan bahan yang akan dan telah kadaluarsa
  + Fungsi : untuk menginformasikan bahan bahan yang akan dan telah kadaaluarsa
  + Sumber : pantry
  + Jenis dokumen : dokumen
  + Item Data : nama\_Barang, jml\_Akhir, tgl\_Periode.
* Bon Permintaan Barang :
  + Deskripsi : bon atau formulir permintaan barang dari koki ke bagian pantry
  + Fungsi : data bukti pengambilan/permintaan barang dari koki ke bagian pantry
  + Sumber : koki
  + Jenis dokumen : bon
  + Item Data : nama\_Bagian, Unit, nama\_Barang, jml\_Barang, harga\_Barang, tgl\_Permintaan
* Struk Pembayaran :
  + Deskripsi : bon atau struk yang berisi perincian pesanan pelanggan yang digunakan sebagai bukti pembayaran.
  + Fungsi : bukti pembayaran atas pesanan pelanggan
  + Sumber : kaki
  + Jenis dokumen : bon/struk
  + Item Data : tgl\_Cetak, no\_Struk, nama\_Pelanggan, nama\_Pelayan, jml\_porsi, nama\_Pesanan, harga,diskon, total\_Bayar, ppn, nama\_Kasir.

1. Aturan Bisnis

* Aturan berlaku “5% diskon” untuk beberapa menu promo tiap bulannya.
* Diskon 10% jika mengumpulkan 10 Struk pembayaran.
* Mendapatkan Cemilan gratis bagi yang sedang ulang tahun.

1. Analisis Kebutuhan non-fungsional

* Sistem yang dibangun berbasis web :
  + Fakta Perangkat Lunak yang berada di lingkungan sistem
    - Sistem Operasi platform window
    - Belum adanya web Server
    - Code Editor berupa Notepad
* Kebutuhan Perangkat Lunak
  + Sistem Operasi (Platform bebas)
  + Web Server Mysql versi terbaru
  + Code Editor berupa Bracket
* Sistem dibangun dengan spesifikasi grafis yang sedang :
  + Fakta Perangkat keras yang berada di lingkungan sistem
    - Komputer dengan VGA on board 128 MB
    - Monitor LCD