

See discussions, stats, and author profiles for this publication at: <https://www.researchgate.net/publication/274512226>

RANCANG BANGUN SISTEM INFORMASI MANAJEMEN RESTORAN STUDI KASUS PADA RESTO BAMBO

Conference Paper · March 2015

DOI: 10.13140/RG.2.1.1059.0246

CITATIONS

0

READS

19,947

2 authors, including:



Dony Saputra

Binus University

15 PUBLICATIONS 8 CITATIONS

SEE PROFILE

Some of the authors of this publication are also working on these related projects:



Dashboard Marketing Framework for DiGital Startup [View project](#)



Indonesia Cultural Edutainment [View project](#)

RANCANG BANGUN SISTEM INFORMASI MANAJEMEN RESTORAN STUDI KASUS PADA RESTO BAMBO

Dony Saputra¹, Agustinus Murdiyanto², Heri Wahyudi³, Kristian Andrianto⁴

¹Program Studi Int Bisnis dan Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Manajemen, Universitas Bina Nusantara
Jl. Jalur Sutera Barat Kav 21 Alam Sutera, Tangerang 15325

Telp. (021) 53696919

^{2,3,4}Program Studi Teknik Informatika, STMIK Raharja

Jl. Jend. Sudirman No. 40 Tangerang

E-mail: Dony.saputra@binus.ac.id, agustinusmurdiyanto@gmail.com, heriwahyudi555@gmail.com,
kristian@raharja.info

ABSTRAKS

Proses manajemen penjualan pada Resto Bambo yang masih dilakukan secara manual berdampak pada sering terjadinya ketidakakuratan dan keterlambatan proses pemesanan menu. Hal ini terjadi karena ketiadaan sebuah sistem berbasis komputer yang dapat memudahkan pelanggan dalam pemesanan menu, penghitungan jumlah pembayaran di bagian kasir, dan pihak manajemen mengalami kesulitan dalam pembuatan laporan penjualan yang menyulitkan pengambilan keputusan. Penelitian ini dilakukan untuk membuat sistem informasi restoran area penjualan pada Resto Bambo untuk mengatasi masalah-masalah tersebut. Metodologi yang digunakan yaitu eksploratif experimental dengan analisa dan perancangan sistem berbasis objek dengan diagram UML dan pembuatan aplikasi dengan bahasa pemrograman PHP. Hasil akhir dari penelitian ini adalah terbentuknya suatu aplikasi sistem informasi restoran pada resto Bambo sesuai dengan gambaran analisa sistem dan dapat memenuhi keinginan konsumen dan manajemen.

Kata Kunci: sistem informasi, penjualan, statistik menu, laporan penjualan.

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam menjalankan usaha sebuah restoran harus mempunyai suatu sistem informasi penjualan, yang memberikan informasi yang baik tentang produk yang ditawarkan dan kemudahan dalam bertransaksi. Dengan sistem ini dipastikan pelanggan akan puas dan senang terhadap pelayanan dan informasi yang diberikan, sehingga dengan sendirinya pelanggan akan bertambah dan usaha restoran semakin mempunyai daya saing dengan usaha restoran yang lain.

Resto Bambo saat ini dalam sistem manajemen restoran terutama bagian penjualannya masih menggunakan pencatatan secara manual yakni dengan menggunakan kertas tanpa menggunakan komputerisasi sama sekali, sehingga sulit bagi *stakeholder* untuk memonitor dan mendapatkan laporan penjualan selama periode tertentu. Berdasarkan hal di atas, diperlukan suatu sistem yang dapat menunjang kegiatan operasional pada Resto Bambo

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang permasalahan yang telah diuraikan, maka perumusan masalah yang diteliti adalah sebagai berikut :

- a. Bagaimana sistem penjualan yang berjalan pada Resto Bambo?
- b. Bagaimana membuat sistem penjualan yang otomatis sehingga dapat menggantikan peran dari sistem yang lama?

- c. Bagaimana membuat aplikasi sistem informasi penjualan untuk diterapkan pada Resto Bambo?
- d. Bagaimana membuat sistem penjualan yang dapat memperlihatkan kegiatan penjualan pada Resto Bambo?

1.3 Metode Penelitian

Metode penelitian yang dipakai pada penelitian ini adalah eksploratif eksperimental yang mengeksplorasi rancang bangun sebuah aplikasi sistem informasi manajemen restoran pada resto Bambo. Untuk metode pengumpulan data dilakukan dengan Observasi, wawancara dan studi pustaka. Untuk analisis dan perancangan menggunakan diagram UML yang terdiri atas diagram kelas, diagram sequence dan diagram aktivitas. Sedangkan untuk rancang bangun aplikasi menggunakan Bahasa pemrograman PHP dan database MYSQL dengan tambahan aplikasi Adobe Dreamweaver CS 3 sebagai editor script PHP dan Navicat for MySQL version 9.0.15 sebagai software untuk administrasi dan pengembangan database MySQL.

1.4 Studi Penelitian Terdahulu

Penelitian yang dilakukan ini merupakan pengembangan dari beberapa penelitian yang telah dilakukan sebelumnya. Penelitian yang menjadi referensi antara lain:

1. Penelitian yang dilakukan oleh Merinda Noviyanti dan Christine Natalia (2012). Penelitian ini membahas mengenai kebutuhan merancang dan membangun sistem informasi

pembelian, penjualan, stok dan keuangan berbasis komputer untuk mengumpulkan, menyimpan dan memproses data yang akan digunakan dalam kegiatan administrasi pupuk organik Amanah. Perancangan sistem informasi yang terkomputerisasi ini dengan menggunakan metode *System Life Cycle* (SLC). Proses pengolahan dirancang dengan menggunakan C# visual studio 2005 dengan konstruksi database *software* Microsoft Access 2003.

2. Penelitian yang dilakukan oleh Adhitya Cahya Kurniawan, Trifenus Prabu Hidayat (2012). Penelitian ini membahas mengenai evaluasi sistem di Toko Aksesoris Kamera Photo Secret agar dapat mengetahui masalah-masalah yang dihadapi perusahaan. Metode yang digunakan adalah Hipotesis FAST (*Framework the Application of System Thinking*). Perbaikan sistem informasi penjualan dan pencatatan data pembeli dengan membuat website. Pengolah database menggunakan Xampp 1.7.7, CMS mendesain web, bahasa pemrograman PHP, dan MySQL sebagai database. Untuk mengetahui seberapa banyak barang yang sudah dijual dan barang yang sering dibeli oleh pelanggan.
3. Penelitian yang dilakukan oleh Benediktus Elnath Aldi (2008). Penelitian ini membahas mengenai bagaimana strategi fungsional, yaitu strategi pemasaran dan strategi operasi berpengaruh terhadap penjualan. Strategi pemasaran diproduksi dengan biaya promosi sedangkan strategi operasi diproduksi dengan nilai persediaan. Hasil dari Penelitian ini adalah penjualan dipengaruhi secara positif signifikan oleh biaya iklan dan nilai persediaan.
4. Penelitian yang dilakukan oleh Anita B. Wandayana (2012). Penelitian ini membahas mengenai manfaat pemasaran online, kunci menarik pelanggan secara online, proses komunikasi pemasaran dimana semua itu merupakan strategi mempengaruhi keputusan pembelian pengguna internet dalam membeli suatu produk. Namun penelitian ini belum membahas bagaimana metode penerapannya

2. PEMBAHASAN

2.1 Permasalahan yang dihadapi

Pada manajemen restoran yang berjalan saat ini terutama bagian penjualan terdapat beberapa masalah yang apabila tidak diatasi dengan baik dapat mengganggu kegiatan penjualan menu pada Resto Bambo dan dapat berdampak pada kualitas pelayanan dan kepuasan pelanggan.

Masalah yang dihadapi adalah stakeholder kesulitan dalam mengetahui menu mana yang paling banyak dipesan oleh pelanggan dan

sebaliknya menu mana yang dirasa kurang disukai oleh pelanggan. Masalah yang kedua adalah kesulitan dalam hal reservasi ataupun pemesanan menu makanan. Pembeli dihadapkan pada kertas atau daftar menu yang tidak terdapat gambar makanan dan ketersediaan menu pada saat itu. Hal ini tentu tidak memberikan kemudahan bagi pelanggan untuk memilih menu tertentu dan yang spesial.

2.2 Alternatif Pemecahan Masalah

Berdasarkan hasil observasi dan pengamatan yang dilakukan pada bagian Penjualan Resto Bambo, penelitian ini memberikan alternatif yang dapat digunakan untuk pemecahan masalah tersebut, diantaranya:

1. Merancang dengan menggunakan fasilitas database pada Microsoft office untuk manajemen data-data penjualan sehingga stakeholder dapat mengetahui laporan penjualan pada periode waktu tertentu. Namun sistem ini membutuhkan kemampuan, khusus pada user agar dapat menghasilkan laporan sesuai yang diminta stakeholder.
2. Merancang sistem penjualan yang terkomputerisasi yang mampu untuk mendukung proses penjualan pada Resto Bambo. Sistem ini dimulai dari reservasi sampai pada laporan penjualan, membuat daftar menu dan harga sehingga memudahkan pembeli dalam memilih menu yang diinginkan. Hasil dari sistem ini akan berupa laporan penjualan dan menu yang sering dipesan secara *update* dalam bentuk tabel maupun grafik sehingga memudahkan manajemen dalam mengambil keputusan yang optimal untuk pengembangan Resto Bambo selanjutnya.

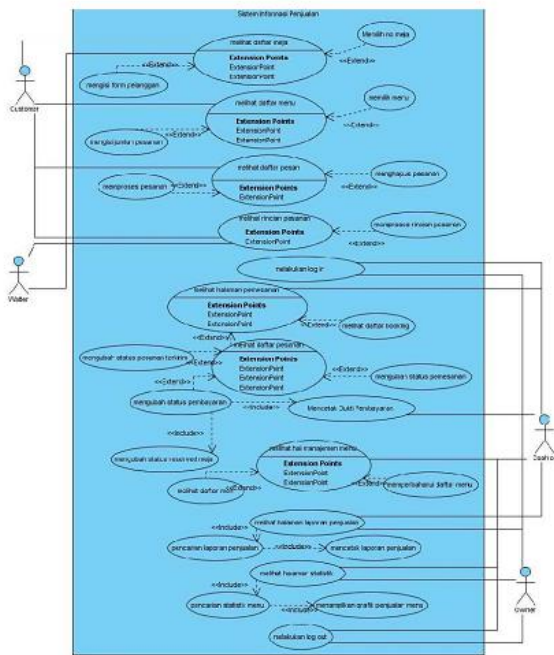
Berdasarkan kedua alternatif tersebut, maka penelitian ini merekomendasikan solusi yang kedua. Yang lebih dapat memudahkan pengguna, pihak manajemen maupun memuaskan pelayanan pada pelanggan.

2.3 Rancangan Fungsional

Rancangan fungsional bertujuan untuk mengkomunikasikan rancangan sistem kepada user, dengan menggunakan *Use Case Diagram* dan *Class Diagram*.

1. Use Case Diagram

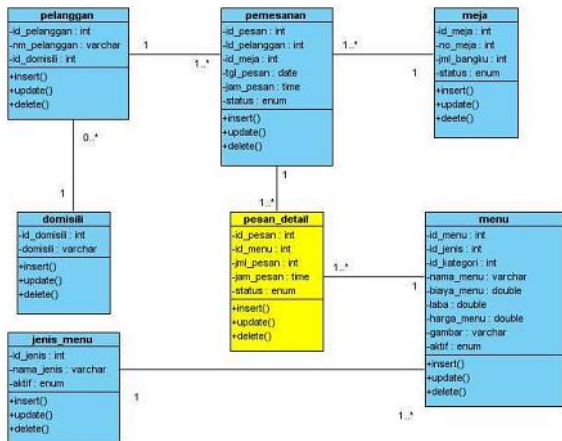
Diagram ini menggambarkan proses dari aplikasi yang dikembangkan dari tahap pengisian form pelanggan, jumlah pesanan, pemrosesan pesanan, mengubah status pesanan dan pembayaran, mengubah status reservasi meja, melihat daftar menu sampai dengan proses pelaporan (melihat, memodifikasi dan mencetak laporan). Diagram ini terdiri atas 30 usecase dan 4 aktor. Seperti digambarkan pada gambar berikut.



Gambar 1. Use Case Diagram Sistem Informasi Manajemen Restoran

2. Class Diagram

Class Diagram untuk rancang bangun sistem ini terdiri atas tujuh class yaitu Class meja, Class pemesanan, Class pelanggan, Class domisili, Class pesan_detail, Class menu, dan Class jenis_menu. Seperti digambarkan pada gambar berikut :



Gambar 2. Class Diagram Sistem Informasi Manajemen Restoran

2.4 Rancangan Prototype

Tahap ini merupakan gambaran yang jelas mengenai rancang bangun yang lengkap, juga sebagai pemenuhan kebutuhan dari para pengguna sistem. Berikut merupakan prototype dari perancangan sistem penjualan yang akan dibuat.

a. Halaman Tampilan Reservasi

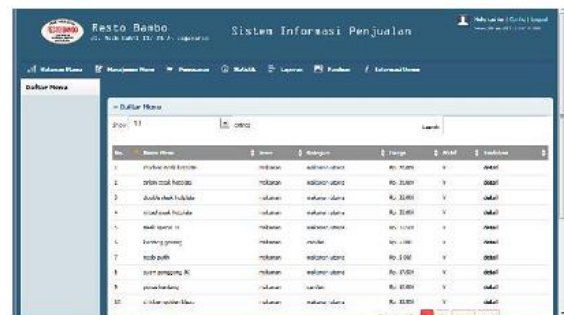
Halaman ini dapat digunakan oleh pelanggan untuk memesan menu dan meja yang diinginkan serta melihat status reservasi. Seperti ditampilkan pada gambar berikut.



Gambar 3. Tampilan Reservasi

b. Halaman tampilan daftar menu

Halaman ini untuk melihat daftar menu dan harga dari masing-masing menu.. Seperti ditampilkan pada gambar berikut.



Gambar 4. Tampilan daftar menu

c. Halaman tampilan status pesanan dan pembayaran

Halaman ini menampilkan pesanan sudah terkirim atau belum serta untuk mencetak bukti pembayaran.



Gambar 5. Tampilan status pesanan dan pembayaran

d. Halaman Tampilan Laporan Penjualan

Halaman ini berisikan informasi transaksi penjualan yang terjadi selama periode tertentu dalam bentuk pdf.

No	Nama Menu	Jml Penjualan	Harga (Rp.)	Jumlah (Rp.)
1	Ayam goreng	0	19.572,-	0,-
2	Dendeng	0	17.422,-	0,-
3	Ikan bakar	0	20.102,-	0,-
4	Ikan bakar	0	20.102,-	0,-
5	Ikan bakar	0	17.342,-	0,-

Total Penjualan Menu : Rp. 0,-

Gambar 6. Tampilan Laporan Penjualan

2.5 Pengujian Aplikasi

Pengujian sistem ini dilakukan dengan *blackbox testing* untuk menguji kesesuaian rancangan fungsional aplikasi dengan tampilan dan jalannya aplikasi. Apakah aplikasi sesuai dengan rancangan fungsional dan memiliki *error* atau tidak. Pengujian blackbox testing pada sistem ini didefinisikan melalui table berikut:

Tabel 1. Blackbox Testing

No.	Nama pengujian	Kriteria evaluasi hasil	Kondisi Setelah test
1.	Pengujian terhadap halaman utama dan proses login Admin dan user	Sistem menampilkan pesan kesalahan jika user name atau password yang diinputkan salah. Jika benar langsung masuk halaman admin atau user.	Baik dan sesuai dengan rancangan
2.	Pengujian terhadap halaman pesan menu dan meja	Sistem menampilkan menu ini jika user adalah pelanggan dan level di atasnya, jika tidak tidak akan tampil. Pada halaman input jika field yang diharuskan tidak diisi akan tampil pesan peringatan bahwa field tersebut harus diisi.	Baik dan sesuai dengan rancangan
3.	Pengujian terhadap halaman menu ubah status pemesanan dan pengiriman.	Sistem menampilkan menu ini jika user adalah waiter dan Penjualan dan level di atasnya, jika tidak tidak akan tampil. Pada halaman input jika field yang diharuskan tidak diisi akan tampil pesan peringatan bahwa field tersebut harus diisi.	Baik dan sesuai dengan rancangan
4.	Pengujian terhadap proses login	Sistem memeriksa proses login	Baik dan sesuai

	halaman menu registrasi.	administrator, jika berhasil sistem akan membuat session untuk administrator pada saat proses login, dan mematikan session tersebut saat adminstrator sudah logout.	dengan rancangan
5.	Pengujian terhadap menu laporan	Sistem membaca permintaan berdasarkan id menu dan ceklist periode waktu awal dan akhir. Jika diklik proses dan data ada di database akan ditampilkan laporan berdasarkan permintaan tersebut, jika tidak akan keluar pesan peringatan bahwa tidak ada data berdasarkan permintaan tersebut.	Baik dan sesuai dengan rancangan
6.	Pengujian Terhadap input master menu, master meja, dan master pelanggan	Sistem menampilkan pesan kesalahan jika masih ada form yang belum diisi. Namun jika form sudah diisi dengan lengkap maka menampilkan pesan kesuksesan.	Baik dan sesuai dengan rancangan
7.	Pengujian terhadap menu setting	Sistem menampilkan 2 menu yaitu logout dan user. Menu user hanya dapat diakses oleh admin jika tidak hanya akan tampil menu logout.	Baik dan sesuai dengan rancangan
8.	Authentifikasi user	Sistem memeriksa proses login user, jika berhasil sistem akan membuat session untuk administrator pada saat proses login, dan mematikan session tersebut saat user sudah logout.	Baik dan sesuai dengan rancangan

2.6 Konfigurasi Rancang Bangun Aplikasi

Untuk mengimplementasikan aplikasi maka direkomendasikan konfigurasi sebagai berikut:

a. Perangkat Keras (Hardware)

Perangkat keras yang digunakan adalah Processor Pentium Dual Core 3.00 Ghz, Memory 1 GB, Harddisk 60 GB, Monitor 1024 x 768 px,Printer, Wifi dan Ethernet Card.

b. Perangkat Lunak (Software)

Perangkat ini digunakan untuk membuat dan menjalankan aplikasi ini adalah sebagai Sistem Operasi Windows XP, Adobe PDF Reader, XAMPP, browser Google Chrome.

2.7 Implikasi Penelitian

Dari segi operasional, Penerapan sistem informasi ini memudahkan Pelanggan untuk memesan meja dan menu yang diinginkan sehingga

meningkatkan pelayanan terhadap pelanggan restoran.

Sedangkan bagi pihak restoran dapat mempercepat proses pendataan maupun pelaporan pelanggan, pesanan, menu dan pembayaran serta mereview menu-menu yang diminati pelanggan.

Dengan adanya sistem informasi manajemen restoran ini juga dapat menjadi referensi dikembangkan untuk penelitian selanjutnya dengan mengembangkan aplikasi berbasis *mobile* dan *cloud computing* yang terintegrasi ke bagian lainnya tidak hanya penjualan.

3. KESIMPULAN

Sistem manajemen restoran terutama penjualan yang berjalan pada Resto Bambo yang berjalan saat ini masih dilakukan secara pencatatan secara manual dengan kertas sehingga jika data yang diambil tidak akurat dan memerlukan waktu yang lama untuk pembuatan laporan.

Rancang bangun sistem informasi manajemen restoran terutama untuk bagian penjualan memang sangat dibutuhkan bagi Resto Bambo Jakarta. Sistem ini dapat meningkatkan kinerja dalam hal pengelolaan sistem penjualan.

Selain itu proses pendataan, perhitungan, pembuatan laporan dan penyajian informasi yang dibutuhkan dalam kegiatan pengambilan keputusan dapat diproses dengan cepat serta dapat mengurangi tingkat kesalahan (human error).

Penelitian ini menjadi referensi untuk penelitian lebih lanjut untuk rancang bangun sistem informasi restoran yang terintegrasi dengan sistem keuangan, sumber daya manusia, inventori dan keuangan perusahaan. Dan juga menjadi referensi untuk pengembangan aplikasi yang berbasis *mobile* dan *cloud computing* sehingga dapat diakses tanpa batasan waktu maupun ruang.

PUSTAKA

- Abdul, K. 2003. Pengenalan Sistem Informasi. Yogyakarta: Andi offset.
- Ari, S. 2004. Ekonomi Mikro Buku 1. Yogyakarta: BPFE
- Janner, S. 2006. Perancangan Basis Data. Yogyakarta: Andi
- Joesron, Tati dan M. Fathorrozhi. 2002. Teori Ekonomi Mikro. Jakarta: Salemba Empat.
- Kurniawan, Adhitya cahya, Hidayat, Trifenaus Prabu. 2012. Usulan Sistem Informasi Penjualan Berbasis Web (Studi Kasus: Photo Secret). Jakarta: Skripsi Unika Atmajaya Jakarta(Non Publikasi).
- Noviyanti, Merinda, Natalia, Christine. 2012. Perancangan dan Pembuatan Sistem Informasi Penjualan, Pembelian, Persediaan, HPP dan Laporan Laba Rugi UKM Pupuk Organik

"Amanah". Jakarta: Skripsi Unika Atmajaya Jakarta(Non Publikasi).

Rahmat, P. 2007. Belajar Sendiri: Menguasai MySQL 5. Jakarta: Elex Media Komputindo.

Putu, A.Y.I. 2012. Rancangan Bangun Sistem Informasi Pelacakan Dan Pemantauam Paket Kiriman Berbasis Web Dengan Bantuan Mobile Android. Skripsi. Sekolah Tinggi Manajemen Informatika & Teknik Komputer Surabaya.