**Tugas Praktikum Web 2**

Nama Tim : Sistem Monitoring Bahan Makanan Restoran “Hot Pithik”

Nama anggota :

1. Nur Ardia Rahmaningrum (16/401048/SV/11552)
2. Defvia Purnama Sari (16/401019/SV/11523)

**Latar belakang masalah**

Pada era ini, persaingan di dunia bisnis restoran semakin ketat. Selain rasa, kualitas makanan dan pelayanan juga menjadi hal yang krusial demi nama baik restoran tersebut. Beberapa permasalahan yang terjadi di restoran yaitu pendataan bahan makanan. Di beberapa restoran monitoring bahan makanan yang tersedia biasanya masih dilakukan secara manual. Tentunya hal ini sangat tidak efisien untuk restoran terutama untuk yang berskala menengah ke atas karena akan memakan waktu, juga faktor kesalahan individu atau “human error”.

Oleh karena itu yang mendasari kami untuk membuat Sistem Monitoring Bahan Makanan Restoran “Hot Pithik” adalah agar monitoring bahan makanan di restoran bisa terdata dengan baik serta untuk mempermudah karyawan agar memudahkan untuk mengatur keluar masuknya bahan makanan yang diperlukan .

**Pengguna Sistem Monitoring Bahan Makanan Restoran “Hot Pithik”**

1. Pekerja / Admin

**Batasan Sistem**

* Sistem hanya dapat diakses oleh admin yang sudah terdaftar di sistem
* Admin dapat melakukan monitoring stok makanan berupa menambah, menghapus, dan menampilkan bahan makanan dari hidangan.

**Analisis Kebutuhan**

* Fungsional
* Sistem dapat memonitoring bahan makanan yang tersedia
* Sistem dapat menampilkan lokasi bahan makanan
* Sistem dapat menampilkan semua data hidangan dan bahan makanannya
* Non-fungsional
* Sistem berbasis web menggunakan framework Laravel
* Sistem menggunkana bahasa pemrograman *Hypertext Prepocessor* (PHP)
* Admin harus melakukan login terlebih dahulu
* Sistem menggunakan basis data *MySQL* dengan server *Apache*