



LAPORAN SKRIPSI

**SISTEM INFORMASI PEMESANAN MENU TERINTEGRASI
PADA RESTAURANT OMAH CABE PATI BERBASIS WEB**

Laporan ini disusun guna memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan
program studi Sistem Informasi S-1 pada Fakultas Teknik
Universitas Muria Kudus

Disusun Oleh :

Nama : Saefudin Aji Mustofa
NIM : 2011-53-131
Program Studi : Sistem Informasi
Fakultas : Teknik

UNIVERSITAS MURIA KUDUS

KUDUS

2015

HALAMAN PERSETUJUAN

Nama : Saefudin Aji Mustofa
NIM : 2011-53-131
Program Studi : Sistem Informasi
Judul Skripsi : Sistem Informasi Pemesanan Menu
Terintegrasi pada Restoran Omah Cabe
Pati Berbasis Web
Pembimbing I : Pratomo Setiaji, M.Kom
Pembimbing II : Syaflul Muzid, ST, M.Cs

Kudus, 11 Agustus 2015

Menyetujui :

Pembimbing I

Pratomo Setiaji, M.Kom

Pembimbing II

Syaflul Muzid, ST, M.Cs

HALAMAN PENGESAHAN

Nama : Saefudin Aji Mustofa
NIM : 2011-53-131
Program Studi : Sistem Informasi
Bidang Laporan : Sistem Pengarsipan
Judul Laporan : Sistem Informasi Pemesanan Menu Terintegrasi
pada Restoran Omah Cabe Pati
Pembimbing Utama : Pratomo Setiaji, M.Kom
Pembimbing Pembantu: Syaiful Muzid, ST, M.Cs
Dilaksanakan : Semester Genap tahun 2015

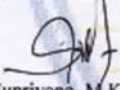
Telah diujikan pada ujian sarjana, tanggal 20 Agustus 2015
dan dinyatakan LULUS


Kudus, 20 Agustus 2015


Ketua Penguji I

Anggota Penguji I

Anggota Penguji II


Supriyono, M.Kom


Pratomo Setiaji, M.Kom


Anteng Widodo, ST, M.Kom

Mengetahui :

Dekan Fakultas Teknik


Rochmad Winarsa, ST., MT

SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI

KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIK

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya :

Nama : Saefudin Aji Mustofa

NIM : 2011-53-131

Program Studi : Sistem Informasi

Jenjang : Strata Satu (S1)

Jenis Karya : Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, dengan ini menyetujui untuk memberikan ijin kepada pihak Program Studi Sistem Informasi Fakultas Teknik Universitas Muria Kudus **Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif (Non-Exclusive Royalty-Free Right)** atas karya ilmiah kami yang berjudul : **“Sistem Informasi Pemesanan Menu Terintegrasi Pada Restoran Omah Cabe Pati Berbasis Web”**.

Dengan **Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif** ini pihak Universitas Muria Kudus berhak menyimpan, mengalih media atau *bentuk-kan*, pengelolaanya dalam pangkalan data (*Database*), untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya.

Saya bersedia menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Universitas Muria Kudus, segala bentuk urusan hukum yang timbul atau pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Kudus, Agustus 2015



Saefudin Aji Mustofa

HALAMAN MOTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO

Di Dunia ini tidak ada orang pintar dan bodoh, yang ada hanya orang rajin dan pemelas.

Maka, jadilah orang yang rajin, karena pintar itu hanyalah bonus untuk orang rajin



PERSEMBAHAN

Skripsi ini penulis persembahkan kepada:

1. Bapak dan Ibu tercinta
2. Kakak Tersayang
3. Teman yang selalu mendampingi
4. Teman dekatku semua
5. Almamater UMK

RINGKASAN

Laporan skripsi dengan judul “*Sistem Informasi Pemesanan Menu Terintegrasi Pada Restoran Omah Cabe Pati Berbasis Web*” telah dilaksanakan dengan menganalisa permasalahan yang ada diantaranya pemesanan menu mengenai pengunjung restoran sering terjadi kesalahan seorang pelayan, pemesanan menu yang sudah dipesan tertukar dengan yang lain. Bahkan pelayanan seorang pelayan restoran menghabiskan banyak waktu dalam melakukan pemesanan menu.

Tujuan dari skripsi ini adalah menghasilkan aplikasi perangkat lunak untuk memudahkan proses pemesanan menu pada Restoran Omah Cabe, pemberian informasi tentang pemesanan menu, dan mempublikasikan informasi yang berhubungan dengan pelayanan pemesanan menu, produksi dan pembayaran saling *terintegrasi*.

Sistem ini dirancang menggunakan pemodelan UML. Sedangkan bahasa pemrograman yang digunakan adalah PHP dan *database* MySQL. Hasil dari rancang bangun ini adalah sebuah aplikasi berbasis *web* untuk Program Studi Sistem Informasi Pemesanan Menu Terintegrasi Pada Restoran Omah Cabe Pati Berbasis Web.

Kata Kunci : Sistem Informasi Pemesanan Menu *Terintegrasi* Pada Restoran Omah Cabe Pati Berbasis *Web*.

KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah Yang Maha Pengasih dan Penyayang yang telah melimpahkan rahmat dan kasih sayang-Nya sehingga pada kesempatan kali ini penulis dapat menyelesaikan Laporan Skripsi di Program Studi Sistem Informasi Fakultas Teknik Universitas Muria Kudus.

Penyusunan Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Studi Sistem Informasi S-1 pada Fakultas Teknik Universitas Muria Kudus.

Penulis menyadari bahwa di dalam penyusunan Laporan Skripsi ini tentunya masih terdapat berbagai kekurangan, sehingga penulis akan sangat menghargai segala masukan yang berguna dari pembaca.

Pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. H.Suparno,S.H.,M.S selaku Rektor Universitas Muria Kudus.
2. Bapak Rochmad Winarso, S.T., M.T, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Muria Kudus
3. Bapak R. Rhoedy Setiawan, M. Kom, selaku Ketua Program Studi Sistem Informasi S-1.
4. Bapak Wiwit Agus Triyanto, M.Kom, selaku Koordinator Skripsi yang telah memberikan pengarahan,bimbingan dan saran.
5. Bapak Pratomo Setiaji, M.Kom, selaku pembimbing I yang telah banyak memberikan masukan selama penulis menempuh kuliah terutama saat penyusunan skripsi.
6. Bapak Syafiul Muzid, ST,M.Cs selaku pembimbing II yang telah banyak memberikan petunjuk, nasehat, bimbingan, dan arahan hingga terselesaikannya penulisan laporan ini.
7. Segenap dosen Universitas Muria Kudus, khususnya Program Studi Sistem Informasi yang telah mengenalkan ilmu baru kepada penulis
8. Bapak dan Ibu, yang tiada henti mencurahkan kasih sayang, perhatian, do'a, dan dukungan secara moril dan materil, serta selalu memberikan motivasi, dorongan dan semangat.

9. Kepada semua teman-teman Fakultas Teknik Program Studi sistem Informasi khususnya angkatan 2011 dan angkatan 2012 yang tidak mungkin penulis sebutkan satu persatu yang telah memberikan saran dan motivasi dalam penulisan laporan ini penulis ucapkan terima kasih.
10. Dan semua pihak yang secara tidak langsung memberikan dukungan dan bantuannya kepada penulis dalam penyusunan laporan skripsi ini.

Penulis berharap semoga langkah selanjutnya diridhoi oleh Allah SWT. Akhirnya sebagai penutup penulis berharap semoga Laporan Skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca untuk mengembangkan ilmu pengetahuan, khususnya di bidang Teknologi dan Sistem Informasi. Amin.

Kudus, 10 Febuari 2014

Penulis



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	iv
HALAMAN MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	v
RINGKASAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Batasan Masalah	2
1.4 Tujuan dan Manfaat Skripsi	3
1.5 Tinjauan Pustaka.....	4
1.6 Metode Pengumpulan Data	4
1.7 Metode Pengembangan Sistem.....	6
1.9 Sistematika Penulisan.....	7
BAB II LANDASAN TEORI	9
2.1 Pengertian Sistem	9
2.2 Pengertian Data dan Informasi	9
2.3 Sistem Informasi.....	9
2.4 Pengertian Pemesanan Menu Makanan	9
2.5 Konsep Sistem Terintegrasi	10
2.6 Diagram Alir Data (<i>Flow of Diagram</i>)	10
2.7 Pengertian UML (<i>Unified Modeling Language</i>).....	11

	2.8 <i>Entity Relationship Diagram</i> atau ERD.....	16
BAB III	TINJAUAN UMUM OBJEK PENELITIAN.....	18
	3.1 Gambaran Umum Instansi.....	18
	3.2 Visi dan Misi.....	18
	3.3 Struktur Organisasi.....	19
	3.4 Deskripsi Pekerjaan (<i>Job Description</i>).....	19
	3.5 Letak Geografis Restoran Omah Cabe.....	21
	3.6 Prosedur Sistem yang Sedang Berjalan.....	22
BAB IV	ANALISA DAN PERANCANGAN.....	24
	4.1 Analisis Kebutuhan Sistem.....	24
	4.1.1 Analisa kebutuhan data dan informasi.....	24
	4.1.2 Analisa aktor sistem.....	25
	4.2 Desain Sistem dan Perangkat Lunak.....	25
	4.2.1 Analisa Kasus.....	25
	4.2.2 Proses Bisnis.....	26
	4.2.3 <i>Business Use Case Diagram</i>	27
	4.2.4 <i>Use Case Diagram</i>	28
	4.2.5 <i>Use Case</i> Deskripsi.....	28
	4.2.6 <i>Class Diagram</i>	33
	4.2.7 <i>Sequence Diagram</i>	38
	4.2.8 <i>Activity Diagram</i>	44
	4.2.9 <i>Statechart Diagram</i>	50
	4.3 ERD (<i>Entity Relationship Diagram</i>).....	58
	4.4 Struktur Tabel <i>Database</i>	63
	4.5 Perancangan <i>Interface</i>	67
BAB V	PEMBAHASAN DAN IMPLEMENTASI.....	73
	5.1 Implementasi dan Pembahasan Aplikasi.....	73
	5.1.1 Identifikasi Kebutuhan Perangkat Lunak.....	73
	5.1.2 Identifikasi Kebutuhan Perangkat Keras.....	73
	5.2 Implementasi Sistem.....	74
	5.3 Tampilan Program.....	74

BAB VI	PENUTUP	81
	5.1 Kesimpulan.....	81
	5.2 Saran	81
DAFTAR PUSTAKA		
LAMPIRAN		



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	: Simbol Diagram Alir Data <i>Flow Of Diagram</i>	10
Tabel 2.2	: Notasi <i>Use Case Diagram</i>	12
Tabel 2.3	: Notasi <i>Class Diagram</i>	13
Tabel 2.4	: Notasi <i>Sequence Diagram</i>	14
Tabel 2.5	: Notasi <i>Activity Diagram</i>	15
Tabel 2.6	: Notasi <i>Statechart Diagram</i>	16
Tabel 2.7	: Simbol-simbol ERD	17
Tabel 4.1	: Proses Bisnis	26
Tabel 4.2	: Deskripsi <i>Use Case</i> Menyodorkan Daftar Menu	28
Tabel 4.3	: Deskripsi <i>Use Case</i> Mengelola Menu Pesanan	29
Tabel 4.4	: Deskripsi <i>Use Case</i> Mengelola Antar Pesanan	29
Tabel 4.5	: Deskripsi <i>Use Case</i> Mengecek Menu Pesanan	30
Tabel 4.6	: Deskripsi <i>Use Case</i> Memproduksi Menu Pesanan	30
Tabel 4.7	: Deskripsi <i>Use Case</i> Mengelola Menu	31
Tabel 4.8	: Deskripsi <i>Use Case</i> Pembayaran	31
Tabel 4.9	: Deskripsi <i>Use Case</i> Mengelola Data User	74
Tabel 4.10	: Deskripsi <i>Use Case</i> Laporan	32
Tabel 4.11	: Tabel User	63
Tabel 4.12	: Tabel Produksi	63
Tabel 4.13	: Tabel Pemesanan	64
Tabel 4.14	: Tabel Detail pesan	64
Tabel 4.15	: Tabel Pembayaran	65
Tabel 4.16	: Tabel Menu	65

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1	: Struktur Organisasi Restoran Omah Cabe	19
Gambar 3.2	: Denah Lokasi Restoran Omah Cabe	21
Gambar 3.3	: <i>Flow of Diagram</i> Pemesanan Menu Restoran Omah Cabe	23
Gambar 4.1	: <i>Business Use Case Diagram</i>	27
Gambar 4.2	: <i>System Use Case Diagram</i>	28
Gambar 4.3	: <i>Class</i> Pelayan	33
Gambar 4.4	: <i>Class</i> Koki	33
Gambar 4.5	: <i>Class</i> Kasir	34
Gambar 4.6	: <i>Class</i> Owner	34
Gambar 4.7	: <i>Class</i> Detail Pesan	34
Gambar 4.8	: <i>Class</i> User	35
Gambar 4.9	: <i>Class</i> Daftar Menu	35
Gambar 4.10	: <i>Class</i> Pemesanan	35
Gambar 4.11	: <i>Class</i> Produksi	36
Gambar 4.12	: <i>Class</i> Pembayaran	36
Gambar 4.13	: <i>Class Diagram</i> Sistem Informasi Pemesanan Menu Terintegrasi pada Restoran Omah Cabe Pati	37
Gambar 4.14	: <i>Sequence Diagram</i> Kelola Login	38
Gambar 4.15	: <i>Sequence Diagram</i> Mengelola Data User	39
Gambar 4.16	: <i>Sequence Diagram</i> Pemesanan	40
Gambar 4.17	: <i>Sequence Diagram</i> Kelola Daftar menu	41
Gambar 4.18	: <i>Sequence Diagram</i> Kelola Memproduksi Pesanan	42
Gambar 4.19	: <i>Sequence Diagram</i> Kelola Pembayaran	43
Gambar 4.20	: <i>Activity Diagram</i> Login Pelayan	44
Gambar 4.21	: <i>Activity Diagram</i> Login Koki	45
Gambar 4.22	: <i>Activity Diagram</i> Login Kasir	45
Gambar 4.23	: <i>Activity Diagram</i> Login Owner	46
Gambar 4.24	: <i>Activity Diagram</i> Mengelola data user	47
Gambar 4.25	: <i>Activity Diagram</i> Kelola Menu Pesanan	47

Gambar 4.26 : <i>Activity Diagram</i> Kelola Daftar Menu	48
Gambar 4.27 : <i>Activity Diagram</i> Produksi Pesanan.....	48
Gambar 4.28 : <i>Activity Diagram</i> Pembayaran	49
Gambar 4.29 : <i>Activity Diagram</i> Laporan-Laporan	49
Gambar 4.30 : <i>Statechart Diagram</i> Login	50
Gambar 4.31 : <i>Statechart Diagram</i> Tambah Data User.....	51
Gambar 4.32 : <i>Statechart Diagram</i> Ubah Data User	52
Gambar 4.33 : <i>Statechart Diagram</i> Hapus Data User	52
Gambar 4.34 : <i>Statechart Diagram</i> Tambah Pemesanan.....	53
Gambar 4.35 : <i>Statechart Diagram</i> Ubah Pemesanan	54
Gambar 4.36 : <i>Statechart Diagram</i> Tambah Daftar Menu	55
Gambar 4.37 : <i>Statechart Diagram</i> Ubah Daftar Menu.....	55
Gambar 4.38 : <i>Statechart Diagram</i> Hapus Daftar Menu	56
Gambar 4.39 : <i>Statechart Diagram</i> Cari Daftar Menu	56
Gambar 4.40 : <i>Statechart Diagram</i> Tambah Pembayaran	57
Gambar 4.41 : <i>Statechart Diagram</i> Cetak Laporan	57
Gambar 4.42 : Menentukan Entitas.....	58
Gambar 4.43 : Menentukan Atribut dan Primary Key.....	59
Gambar 4.44 : Menentukan Atribut dan Kardinalitas User dan Pemesanan.....	59
Gambar 4.45 : Menentukan Atribut dan Kardinalitas User dan Daftar Menu	59
Gambar 4.46 : Menentukan Atribut dan Kardinalitas User dan Produksi .	60
Gambar 4.47 : Menentukan Atribut dan Kardinalitas User dan Pembayaran	60
Gambar 4.48 : Menentukan Atribut dan Kardinalitas Pemesanan dan Detail Pesan.....	60
Gambar 4.49 : Menentukan Atribut dan Kardinalitas Daftar Menu dan Detail Pesan.....	61
Gambar 4.50 : Menentukan Atribut dan Kardinalitas Produksi dan Pembayaran	61

Gambar 4.51 : Menentukan Atribut dan Kardinalitas Detail Pesan dan Produksi	61
Gambar 4.52 : ERD	62
Gambar 4.53 : Struktur Relasi Tabel.....	66
Gambar 4.54 : Form Menu Login	67
Gambar 4.55 : Form Menu Utama	68
Gambar 4.56 : Form Kelola User.....	68
Gambar 4.57 : Form Kelola Menu	69
Gambar 4.58 : Form Pemesanan Menu.....	69
Gambar 4.59 : Form Halaman Daftar Menu	70
Gambar 4.60 : Form Daftar Pesanan Pengunjung.....	70
Gambar 4.61 : Form Halaman Daftar Pembayaran.....	71
Gambar 4.62 : Form Print Out Cetak Nota Pembayaran	71
Gambar 4.63 : Form Print Out Cetak Laporan Pembayaran.....	72

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Biografi Penulis
Lampiran 2 : Surat Balasan
Lampiran 3 : Buku Bimbingan

