



LAPORAN SKRIPSI

**SISTEM INFORMASI MANAJEMEN CATERING PADA
LINA CATERING MENGGUNAKAN METODE *SAFETY*
STOCK BERBASIS *WEB* RESPONSIF**

**SLAMET AMIN ABDUL RO'UF
NIM. 202053089**

DOSEN PEMBIMBING
Yudie Irawan, S.Kom., M.Kom
Fajar Nugraha, S.Kom., M.Kom

**PROGRAM STUDI SISTEM INFORMASI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS MURIA KUDUS**

2025

HALAMAN PERSETUJUAN

SISTEM INFORMASI MANAJEMEN CATERING PADA LINA CATERING MENGGUNAKAN METODE *SAFETY STOCK* BERBASIS *WEB* RESPONSIF

SLAMET AMIN ABDUL RO'UF
NIM. 202053089

Kudus, 11 Februari 2025

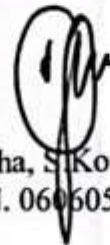
Menyetujui,

Pembimbing Utama,



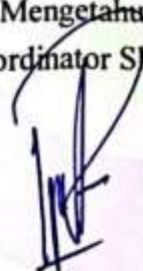
Yudie Irawan, S.Kom., M.Kom
NIDN. 0004047501

Pembimbing Pendamping,



Fajar Nugraha, S.Kom., M.Kom
NIDN. 0606058201

Mengetahui,
Koordinator Skripsi



Dr. Pratomo Setiaji, S.Kom., M.Kom
NIDN. 0619067802

HALAMAN PENGESAHAN

SISTEM INFORMASI MANAJEMEN CATERING PADA LINA CATERING MENGGUNAKAN METODE *SAFETY STOCK* BERBASIS *WEB* RESPONSIF

SLAMET AMIN ABDUL RO'UF
NIM. 202053089

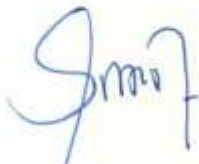
Kudus, 11 Februari 2025

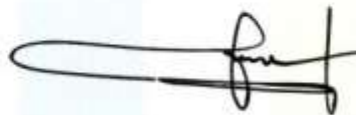
Menyetujui,

Ketua Penguji,

Anggota Penguji I,

Anggota Penguji II,


Supriyono, S.Kom., M.Kom
NIDN. 0602017901


Yudie Irawan, S.Kom., M.Kom
NIDN. 0004047501


Syafiul Muzid, S.T., M.Cs
NIDN. 0623068301

Mengetahui

Dekan Fakultas Teknik

Plt. Kaprodi Sistem Informasi


Dr. Eko Darmanto, S. Kom., M. Cs
NIDN. 0608047901


Dr. Ir. Muhammad Arifin, S.Kom., M.Kom
NIDN. 0621048301

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Slamet Amin Abdul Ro'uf
NIM : 202053089
Tempat & Tanggal Lahir : Kudus, 30 Mei 2002
Judul Skripsi/Tugas Akhir* : Sistem Informasi Manajemen Catering Pada
Lina Catering Menggunakan Metode *Safety*
Stock Berbasis *Web* Responsif

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa penulisan Skripsi ini berdasarkan hasil penelitian, pemikiran dan pemaparan asli dari saya sendiri, baik untuk naskah laporan maupun kegiatan lain yang tercantum sebagai bagian dari Skripsi ini. Seluruh ide, pendapat, atau materi dari sumber lain telah dikutip dalam Skripsi dengan cara penulisan referensi yang sesuai.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar dan sanksi lain sesuai dengan peraturan yang berlaku di Universitas Muria Kudus.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar tanpa paksaan dari pihak manapun.

Kudus, 11 Februari 2025

Yang memberi pernyataan,



Slamet Amin Abdul Ro'uf

NIM. 202053089

SISTEM INFORMASI MANAJEMEN CATERING PADA LINA CATERING MENGGUNAKAN METODE *SAFETY STOCK* BERBASIS *WEB* RESPONSIF

Nama mahasiswa : Slamet Amin Abdul Ro'uf

NIM : 202053089

Pembimbing :

1. Yudie Irawan, S.Kom., M.Kom
2. Fajar Nugraha, S.Kom., M.Kom

RINGKASAN

Lina Catering yang berlokasi di Ds. Kedungsari, Kec. Gebog, Kab. Kudus, menghadapi tantangan dalam pengelolaan pemesanan, bahan baku, dan keuangan yang masih dilakukan secara manual, sehingga rentan terhadap kesalahan pencatatan, kekurangan bahan, dan kesulitan memantau keuntungan atau kerugian. Penelitian ini bertujuan untuk merancang sistem informasi manajemen berbasis *web* yang dapat mengelola proses pemesanan hingga penyelesaian pesanan secara terintegrasi. Sistem ini mencakup pengelolaan bahan baku menggunakan metode *Safety Stock* untuk memastikan ketersediaan stok meskipun terjadi lonjakan permintaan atau keterlambatan pasokan. Selain itu, sistem ini mencatat kebutuhan produksi berdasarkan pesanan, memantau status pesanan mulai dari proses produksi hingga distribusi, dan menyediakan laporan keuangan yang mencakup pemasukan, pengeluaran, serta perhitungan laba rugi secara otomatis. Dengan antarmuka yang responsif, sistem ini dapat diakses melalui perangkat seluler atau komputer, memudahkan pengelola dalam memantau operasional dan keuangan secara *real-time*. Pengembangan sistem ini diharapkan dapat meningkatkan efisiensi, mengurangi risiko kesalahan, dan mendukung pengambilan keputusan pimpinan pada Lina Catering.

Kata Kunci: *Sistem Informasi Manajemen, Catering, Safety Stock, Web.*

CATERING MANAGEMENT INFORMATION SYSTEM AT LINA CATERING USING THE SAFETY STOCK METHOD BASED ON A RESPONSIVE WEB

Student Name : Slamet Amin Abdul Ro'uf

Student Identity Number : 202053089

Supervisor :

1. Yudie Irawan, S.Kom., M.Kom
2. Fajar Nugraha, S.Kom., M.Kom

ABSTRACT

Lina Catering, located in Ds. Kedungsari, Kec. Gebog, Kab. Kudus, faces challenges in managing orders, raw materials, and finances, which are still handled manually. This makes the business prone to recording errors, material shortages, and difficulties in tracking profits or losses. This study aims to design a web-based management information system that integrates the entire process from order placement to completion. The system includes raw material management using the Safety Stock method to ensure stock availability despite sudden demand surges or supply delays. Additionally, it records production requirements based on orders, monitors order status from production to distribution, and provides financial reports covering income, expenses, and automatic profit and loss calculations. With a responsive interface, the system can be accessed via mobile devices or computers, enabling managers to monitor operations and finances in real-time. The development of this system is expected to improve efficiency, reduce errors, and support decision-making for the management of Lina Catering.

Keywords: *Management Information System, Catering, Safety Stock, Web.*

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas segala rahmat, hidayah, dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan skripsi ini dengan judul "Sistem Informasi Manajemen Catering Pada Lina Catering Menggunakan Metode *Safety Stock* Berbasis Web Responsif". Sholawat serta salam tak lupa penulis haturkan kepada junjungan Nabi Muhammad SAW, yang kami nantikan syafa'atnya di hari yaumul qiyamah.

Penyusunan skripsi ini merupakan salah satu perjalanan panjang dalam menapaki dunia pendidikan tinggi dan merupakan bagian dari upaya memenuhi syarat memperoleh gelar sarjana komputer di dalam program studi Sistem Informasi S-1 Fakultas Teknik Universitas Muria Kudus.

Dengan bimbingan, dukungan, serta arahan dari berbagai pihak, penulis dengan rendah hati mengucapkan penghargaan yang setinggi-tingginya atas terselesaikannya laporan skripsi ini kepada:

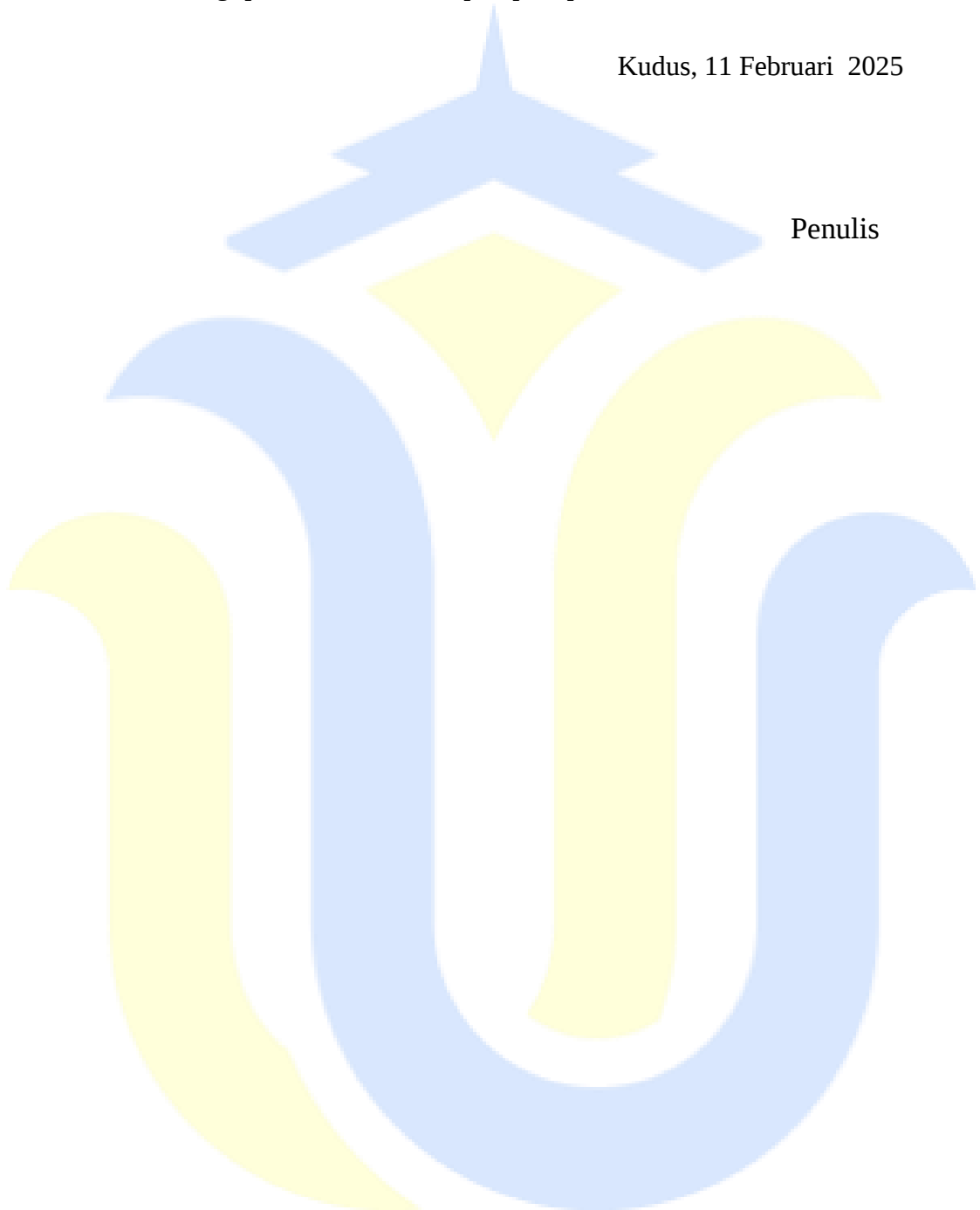
1. Bapak Prof. Dr. Ir. Darsono, M.Si, selaku Rektor Universitas Muria Kudus, atas dedikasi dalam menjalankan dan mengembangkan institusi pendidikan yang memberikan kesempatan bagi penulis untuk mengejar ilmu dan menyelesaikan studi.
2. Bapak Dr. Eko Darmanto, S.Kom, M.Cs selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Muria Kudus, atas perhatian serta dukungan dalam menciptakan lingkungan akademik yang inspiratif.
3. Bapak Dr. Ir. Muhammad Arifin, S.Kom., M.Kom, selaku Plt. Kepala Program Studi Sistem Informasi Fakultas Teknik Universitas Muria Kudus, atas upaya dalam menyediakan wadah pembelajaran yang mendukung pengembangan ilmu pengetahuan dan mengizinkan serta mendukung keberlangsungan penelitian ini.
4. Bapak Dr. Pratomo Setiaji, S.Kom., M.Kom, selaku koordinator Skripsi, atas bimbingan dan pengawasannya yang telah memberikan arah serta panduan dalam proses penyusunan laporan skripsi ini.

5. Bapak Yudie Irawan, S.Kom., M.Kom selaku pembimbing utama, yang dengan penuh kesabaran memberikan petunjuk, arahan, serta nasehat yang sangat berarti dalam perjalanan penyusunan laporan skripsi.
6. Bapak Fajar Nugraha, S.Kom., M.Kom selaku pembimbing pendamping, atas dukungan dan panduan yang memberikan kontribusi penting dalam merinci dan mengembangkan ide-ide dalam laporan skripsi.
7. Kepada pihak Lina Catering yang sudah memberikan izin saya untuk penelitian guna menyelesaikan skripsi saya.
8. Kepada dua orang tua yang paling berjasa dalam hidup saya terutama Ibu Saya. Terimakasih telah tulus memberikan kasih sayang dan dukungan tanpa batas, baik dalam bentuk dukungan material maupun non-material. Segala pengorbanan, mulai dari waktu, tenaga, hingga dedikasi dan semangat Bapak dan Ibu, telah memberi dorongan bagi perkembangan dan pencapaian penulis. Semoga Allah SWT selalu menjaga kalian dalam kebaikan dan kemudahan aamiin.
9. Kepada cinta kasih saudara-saudara saya, terimakasih atas segala do'a, usaha, motivasi yang telah diberikan.
10. Teman-teman Prodi Sistem Informasi yang setia menemani kegundahan maupun keceriaan hari-hariku.
11. Terakhir, terima kasih untuk diri sendiri, karena telah mampu berusaha keras dan berjuang sejauh ini. Mampu mengendalikan diri dari berbagai tekanan diluar keadaan dan tak pernah memutuskan menyerah sesulit apapun proses penyusunan skripsi ini dengan menyelesaikan sebaik dan semaksimal mungkin, ini merupakan pencapaian yang patut dibanggakan diri sendiri.

Penulis menyadari adanya kekurangan dan keterbatasan dalam penyusunan laporan skripsi ini. Besar harapan penulis agar pembaca berkenan memberikan umpan balik berupa kritik dan saran. Semoga laporan skripsi ini dapat memberikan manfaat, baik bagi penulis sendiri maupun para pembaca.

Kudus, 11 Februari 2025

Penulis



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
RINGKASAN	iv
ABSTRACT.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xviii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Perumusan Masalah.....	2
1.3 Batasan Masalah.....	3
1.4 Tujuan.....	3
1.5 Manfaat.....	3
1.6 Metode Penelitian	4
1.6.1 Metode Pengumpulan Data.....	4
1.6.2 Metode Pengembangan Sistem.....	6
1.6.3 Metode Perancangan Sistem.....	7
1.6.4 Metode <i>Safety Stock</i>	9
1.7 Kerangka Pemikiran	10
1.8 Sistematika Penulisan	11
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	12
2.1 Penelitian Terkait.....	12
2.2 Tabel Perbandingan Penelitian Terkait.....	15
2.3 Landasan Teori	16
2.3.1 Pengertian Sistem	16
2.3.2 Pengertian Informasi	16
2.3.3 Pengertian Sistem Informasi.....	16

2.3.4 Pengertian Web.....	16
2.3.5 Pengertian Manajemen	16
2.3.6 Pengertian <i>Safety Stock</i>	16
2.4 <i>Flow Of Document (FOD)</i>	17
2.5 <i>UML (Unified Modelling Language)</i>	18
2.5.1 <i>Bussiness Use Case Diagram</i>	18
2.5.2 <i>Use Case Diagram</i>	19
2.5.3 <i>Class Diagram</i>	20
2.5.4 <i>Sequence Diagram</i>	21
2.5.5 <i>Activity Diagram</i>	22
2.5.6 <i>Statechart Diagram</i>	23
2.6 <i>Entity Relationship Diagram (ERD)</i>	23
2.6.1 Tahapan Pembuatan ERD (<i>Entity Relationship Diagram</i>)	24
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	26
3.1 Objek Penelitian	26
3.1.1. Sejarah Lina Catering	26
3.1.2. Visi, Misi dan Tujuan Lina Catering	26
3.1.3. Peta Lokasi Lina Catering	27
3.1.4. Struktur Organisasi Lina Catering	28
3.1.5. Deskripsi Pekerjaan	29
3.2. Analisis Sistem Yang Berjalan	29
3.2.1. FOD Pemesanan Catering	29
3.2.2. FOD Kelola Bahan	31
3.3. Analisis dan Perancangan Sistem Baru.....	34
3.3.1. Analisis Kebutuhan Sistem.....	34
3.3.2. Perancangan Sistem.....	35
3.3.3. Rancangan Basis Data	75
3.4. Desain Input Output	86
BAB IV IMPLEMENTASI DAN PEMBAHASAN.....	92
4.1 Hasil dan Pembahasan	92
4.2 Pengujian <i>BlackBox</i> Testing.....	96
BAB V PENUTUP.....	102

5.1. Kesimpulan	102
5.2. Saran	102
DAFTAR PUSTAKA	104
DAFTAR LAMPIRAN	106



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Kerangka Pemikiran.....	10
Gambar 3. 1 Peta Lokasi Lina Catering	28
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi Lina Catering.....	28
Gambar 3. 3 FOD Pemesanan Catering	31
Gambar 3. 4 FOD Kelola Bahan	33
Gambar 3. 5 <i>Bussiness Use Case</i> Kelola Bahan dan Pemesanan Catering.....	37
Gambar 3. 6 <i>Sistem Use Case</i> Kelola Bahan dan Pemesanan Catering.....	38
Gambar 3. 7 <i>Class</i> Kelola User	44
Gambar 3. 8 Generalisasi dari <i>Class User</i>	44
Gambar 3. 9 <i>Class</i> Kategori Produk	45
Gambar 3. 10 <i>Class</i> Produk	45
Gambar 3. 11 <i>Class</i> Bahan.....	45
Gambar 3. 12 <i>Class</i> Pemesanan	46
Gambar 3. 13 <i>Class</i> Resep <i>Safety Stock</i>	46
Gambar 3. 14 <i>Class</i> Detail Pemesanan	46
Gambar 3. 15 <i>Class</i> Laporan.....	47
Gambar 3. 16 Class Diagram Sistem Informasi Manajemen Catering Pada Lina Catering Menggunakan Metode <i>Safety Stock</i> Berbasis <i>Web</i>	47
Gambar 3. 17 <i>Sequence Diagram</i> Kelola Data User	48
Gambar 3. 18 <i>Sequence Diagram</i> Kelola Data Kategori Produk.....	49
Gambar 3. 19 <i>Sequence Diagram</i> Kelola Data Produk.....	50
Gambar 3. 20 <i>Sequence Diagram</i> Kelola Data Bahan.....	51
Gambar 3. 21 <i>Sequence Diagram</i> Kelola Resep (<i>Safety Stock</i>).....	52
Gambar 3. 22 <i>Sequence Diagram</i> Pemesanan	53
Gambar 3. 23 <i>Sequence Diagram</i> Pembayaran.....	54
Gambar 3. 24 <i>Sequence Diagram</i> Laporan	55
Gambar 3. 25 <i>Activity Diagram</i> Kelola Data User	56
Gambar 3. 26 <i>Activity Diagram</i> Kelola Data Kategori Produk	57
Gambar 3. 27 <i>Activity Diagram</i> Kelola Data Produk	58
Gambar 3. 28 <i>Activity Diagram</i> Kelola Data Bahan.....	59
Gambar 3. 29 <i>Activity Diagram</i> Kelola Resep (<i>Safety Stock</i>).....	60

Gambar 3. 30 <i>Activity Diagram</i> Pemesanan	61
Gambar 3. 31 <i>Activity Diagram</i> Pembayaran	62
Gambar 3. 32 <i>Activity Diagram</i> Laporan	63
Gambar 3. 33 <i>Statechart Diagram</i> tambah User	64
Gambar 3. 34 <i>Statechart Diagram</i> cari User	64
Gambar 3. 35 <i>Statechart Diagram</i> Ubah User.....	65
Gambar 3. 36 <i>Statechart Diagram</i> Hapus User	65
Gambar 3. 37 <i>Statechart Diagram</i> Tambah Data Kategori Produk.....	66
Gambar 3. 38 <i>Statechart Diagram</i> Ubah Data Kategori Produk	66
Gambar 3. 39 <i>Statechart Diagram</i> Cari Data Kategori Produk.....	66
Gambar 3. 40 <i>Statechart Diagram</i> Hapus Data Kategori Produk.....	67
Gambar 3. 41 <i>Statechart Diagram</i> Tambah Data Produk.....	67
Gambar 3. 42 <i>Statechart Diagram</i> Ubah Data Produk	68
Gambar 3. 43 <i>Statechart Diagram</i> Cari Data Produk	68
Gambar 3. 44 <i>Statechart Diagram</i> Hapus Data Produk.....	68
Gambar 3. 45 <i>Statechart Diagram</i> Tambah Data Bahan	69
Gambar 3. 46 <i>Statechart Diagram</i> Cari Data Bahan	69
Gambar 3. 47 <i>Statechart Diagram</i> Ubah Data Bahan.....	69
Gambar 3. 48 <i>Statechart Diagram</i> Hapus Data Bahan	70
Gambar 3. 49 <i>Statechart Diagram</i> Tambah Resep	70
Gambar 3. 50 <i>Statechart Diagram</i> Cari Resep	70
Gambar 3. 51 <i>Statechart Diagram</i> Ubah Resep.....	71
Gambar 3. 52 <i>Statechart Diagram</i> Hapus Resep	71
Gambar 3. 53 <i>Statechart Diagram</i> Tambah Pemesanan.....	71
Gambar 3. 54 <i>Statechart Diagram</i> Hapus Pemesanan.....	72
Gambar 3. 55 <i>Statechart Diagram</i> Konfirmasi Pemesanan.....	73
Gambar 3. 56 <i>Statechart Diagram</i> Bayar Data Pemesanan	73
Gambar 3. 57 <i>Statechart Diagram</i> Cari Data Pembayaran.....	74
Gambar 3. 58 <i>Statechart Diagram</i> Konfirmasi Data Pembayaran	74
Gambar 3. 59 <i>Statechart Diagram</i> Cari Laporan.....	74
Gambar 3. 60 <i>Statechart Diagram</i> Cetak Laporan	75
Gambar 3. 61 Menentukan Entitas.....	75

Gambar 3. 62 Menentukan Primary Key	76
Gambar 3. 63 Relasi Antara Entitas Bahan dan Stok.....	76
Gambar 3. 64 Relasi Antara Entitas Kategori Catering dan Catering.....	76
Gambar 3. 65 Relasi Antara Entitas Konsumen dan Pemesanan.....	77
Gambar 3. 66 Relasi Antara Entitas Konsumen dan Pembayaran	77
Gambar 3. 67 Relasi Antara Entitas User dan Pemesanan.....	77
Gambar 3. 68 Relasi Antara Entitas User dan Pembayaran.....	77
Gambar 3. 69 Kardinalitas Relasi Antara Entitas Bahan dan Stok	78
Gambar 3. 70 Kardinalitas Relasi Antara Entitas Kategori Catering dan Catering	78
Gambar 3. 71 Kardinalitas Relasi Antara Entitas Konsumen dan Pemesanan	78
Gambar 3. 72 Kardinalitas Relasi Antara Entitas Konsumen dan Pembayaran ...	79
Gambar 3. 73 Kardinalitas Relasi Antara Entitas User dan Pemesanan	79
Gambar 3. 74 Kardinalitas Relasi Antara Entitas User dan Pembayaran	79
Gambar 3. 75 Hasil Akhir ERD (<i>Entity Relationship Diagram</i>) Sistem Informasi Manajemen Catering Pada Lina Catering Menggunakan Metode <i>Safety Stock</i> Berbasis <i>Web</i>	80
Gambar 3. 76 Relasi Tabel Sistem Informasi Manajemen Catering Pada Lina Catering Menggunakan Metode <i>Safety Stock</i> Berbasis <i>Web</i>	85
Gambar 3. 77 Desain <i>Form User</i>	86
Gambar 3. 78 Desain <i>Form</i> Kategori Catering	87
Gambar 3. 79 Desain <i>Form</i> Catering	87
Gambar 3. 80 Desain <i>Form</i> Bahan.....	88
Gambar 3. 81 Desain <i>Form</i> Stok	89
Gambar 3. 82 Desain Data Pemesanan	89
Gambar 3. 83 Desain Data Pembayaran	90
Gambar 3. 84 Desain Data Laporan.....	90
 Gambar 4. 1 <i>Form User</i>	 92
Gambar 4. 2 Tampilan <i>Form</i> Kategori Catering.....	93
Gambar 4. 3 Tampilan <i>Form</i> Data Catering	93
Gambar 4. 4 Tampilan <i>Form</i> Data Bahan.....	94

Gambar 4. 5 Tampilan <i>Form</i> Data Resep	94
Gambar 4. 6 Tampilan Data Pemesanan	95
Gambar 4. 7 Tampilan Data Pembayaran	95
Gambar 4. 8 Tampilan Data Laporan.....	96



DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Tabel Perbandingan.....	15
Tabel 2. 2 Simbol <i>Flow Of Document</i> (FOD).....	17
Tabel 2. 3 Simbol Bussiness <i>Use Case Diagram</i>	18
Tabel 2. 4 Simbol <i>Use Case Diagram</i>	19
Tabel 2. 5 Simbol <i>Class Diagram</i>	20
Tabel 2. 6 Simbol <i>Sequence Diagram</i>	21
Tabel 2. 7 Simbol <i>Activity Diagram</i>	22
Tabel 2. 8 Simbol <i>Statechart Diagram</i>	23
Tabel 2. 9 Simbol <i>Entity Relationship Diagram</i> (ERD)	23
Tabel 3. 1 Proses <i>Business Use Case</i>	36
Tabel 3. 2 Skenario <i>Use Case</i> Kelola Data User	38
Tabel 3. 3 Skenario <i>Use Case</i> Kelola Data Kategori Produk	39
Tabel 3. 4 Skenario <i>Use Case</i> Kelola Data Produk	40
Tabel 3. 5 Skenario <i>Use Case</i> Kelola Data Bahan.....	40
Tabel 3. 6 Skenario <i>Use Case</i> Kelola Data Resep (<i>Safety Stock</i>)	41
Tabel 3. 7 Skenario <i>Use Case</i> Pemesanan Produk.....	42
Tabel 3. 8 Skenario <i>Use Case</i> Pembayaran	43
Tabel 3. 9 Skenario <i>Use Case</i> Laporan.....	43
Tabel 3. 10 ERD (<i>Entity Relationship Diagram</i>) Tabel Transformasi	81
Tabel 3. 11 Struktur Tabel User.....	81
Tabel 3. 12 Struktur Tabel Konsumen	82
Tabel 3. 13 Struktur Tabel Bahan	82
Tabel 3. 14 Struktur Tabel Stok	83
Tabel 3. 15 Struktur Tabel Catering.....	83
Tabel 3. 16 Struktur Tabel Kategori Catering.....	83
Tabel 3. 17 Struktur Tabel Pemesanan	84
Tabel 3. 18 Struktur Tabel Pembayaran.....	85
 Tabel 4. 1 Skenario Registrasi Akun.....	 97
Tabel 4. 2 Mengidentifikasi Test Case.....	97
Tabel 4. 3 Mengidentifikasi Value Test.....	98

Tabel 4. 4 Skenario Use Case Input Kelola Data Catering	98
Tabel 4. 5 Identifikasi Test Case	99
Tabel 4. 6 Identifikasi Value Test	99
Tabel 4. 7 Skenario Use Case Input Kelola Data Kategori Catering	101
Tabel 4. 8 Identifikasi Test Case	101
Tabel 4. 9 Identifikasi Value Test	101



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	110
------------------	-----

