

**APLIKASI PERANGKAT LUNAK MANAJEMEN RESTORAN  
PADA RUMAH MAKAN 88 PURWOKERTO**



**SKRIPSI**

**Disusun Sebagai Salah Satu Syarat  
Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Komputer**

**Disusun oleh:**

**Bonar Krisnoadhy Darukusumo**

**J2F005255**

**PROGRAM STUDI TEKNIK INFORMATIKA  
JURUSAN MATEMATIKA  
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM  
UNIVERSITAS DIPONEGORO**

**2010**

## ABSTRAK

Persaingan bisnis makanan semakin ketat di kota Purwokerto. Rumah Makan 88 Purwokerto adalah salah satu restoran yang masih ingin bertahan. Rumah Makan 88 memiliki dua cabang di Purwokerto. Sebelumnya, Rumah Makan 88 masih menggunakan sistem manual, pencatatan pesanan tamu hingga pelaporan masih menggunakan kertas. Sistem tersebut menyulitkan karyawan dalam melakukan pelayanan terhadap tamu restoran, terutama pada jam-jam sibuk. Manajer restoran yang berada jauh dari lokasi restoran menyebabkan manajer sulit mendapatkan informasi yang terjadi di restoran sehingga dapat dimanfaatkan oleh karyawan restoran untuk melakukan kecurangan dalam memberikan laporan keuangan. Selain itu, manajer Rumah Makan 88 cenderung mengabaikan data yang telah tersimpan karena sulit menelusuri tumpukan data yang berjumlah besar dalam bentuk kertas. Aplikasi perangkat lunak manajemen restoran, atau dapat disebut SMART, dikembangkan dengan *Visual Basic 2008* dan *SQL Server 2008*. SMART dapat membantu melakukan manajemen restoran dan pelayanan tamu restoran dengan lebih baik. SMART dapat dijalankan di lokasi restoran dan lokasi manajer sehingga manajer tidak perlu berada di restoran sepanjang waktu. Selain itu, SMART memanfaatkan *data warehouse* sehingga dapat mengubah data yang berjumlah besar dari operasional restoran sehari-hari menjadi informasi yang dibutuhkan oleh manajer restoran.

**Kata kunci** : SMART, *data warehouse*, manajemen restoran

## **ABSTRACT**

Competition in culinary industry has been tight in Purwokerto city. Rumah Makan 88 Purwokerto was one of the restaurants which trying to survive. Rumah Makan 88 has two branches in Purwokerto. Yet, Rumah Makan 88 used a manual system, the order input up to the reporting were still in a paper based form. That system caused difficulties for employees to perform services for the customers, especially in rush hour. Restaurant manager that is far away from the restaurant suffered difficulties to obtain information that happened at the restaurant so it could be used by employees of the restaurant to make fraudulent financial report. In addition, the manager tended to ignore the stored data that Rumah Makan 88 had due to difficulties in tracing the large pile of data in paper based. Restaurant management software application, or so called SMART, was developed with Visual Basic 2008 and SQL Server 2008. SMART can assist to manage restaurant and to perform customer services better. SMART runs at the restaurant site and the manager site so that the manager doesn't need to be at the restaurant all the time. In addition, SMART utilizes data warehouse to change huge amounts of daily restaurant data to the information required by the restaurant manager.

**Keyword** : SMART, *data warehouse*, restaurant management

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

Pendahuluan berisi tentang latar belakang, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penulisan tugas akhir, ruang lingkup, dan sistematika penulisan tugas akhir.

### **I.1. Latar Belakang**

Saat ini bisnis makanan sudah semakin menjamur di kalangan pengusaha sehingga menyebabkan persaingan semakin ketat. Rumah Makan 88 adalah salah satu restoran yang memiliki dua cabang di kota Purwokerto, tepatnya di Jalan Brigjend Encung dan Jalan Prof Suharso. Dalam menjalankan usahanya, manajer Rumah Makan 88 masih menggunakan sistem *paper-based*. Salah satu masalah utama dari sistem tersebut yaitu keberadaan manajer yang jauh dari lokasi restoran menyebabkan manajer sulit mendapatkan informasi yang terjadi di restoran tersebut, misalnya informasi setiap transaksi yang terjadi. Hal tersebut dapat dimanfaatkan oleh karyawan restoran untuk melakukan kecurangan dalam memberikan laporan keuangan. Sistem *paper-based* juga menyulitkan karyawan dalam melakukan pelayanan terhadap tamu rumah makan, terutama pada jam-jam sibuk. Selain itu, manajer Rumah Makan 88 cenderung mengabaikan data yang telah tersimpan karena sulit menelusuri tumpukan data yang berjumlah besar.

Berdasarkan permasalahan tersebut, manajer Rumah Makan 88 membutuhkan suatu aplikasi perangkat lunak yang dapat membantu melakukan manajemen restoran dan pelayanan pelanggan dengan lebih baik. Aplikasi perangkat lunak tersebut dapat dijalankan di lokasi restoran dan lokasi manajer sehingga manajer tidak perlu berada di restoran sepanjang waktu. Selain itu, aplikasi perangkat lunak tersebut dilengkapi dengan *data warehouse* sehingga dapat mengubah data yang berjumlah besar dari operasional restoran sehari-hari, seperti data transaksi, waktu kedatangan tamu, atau menu yang dipesan, menjadi informasi yang dibutuhkan oleh manajer restoran. Oleh karena itu, dalam tugas akhir ini dibuat sebuah aplikasi perangkat lunak manajemen restoran.

## **I.2. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah yang diselesaikan adalah bagaimana membangun aplikasi perangkat lunak manajemen restoran pada Rumah Makan 88 Purwokerto.

## **I.3. Tujuan dan Manfaat**

Tujuan yang hendak dicapai dalam pelaksanaan dan penulisan tugas akhir ini adalah menghasilkan aplikasi perangkat lunak manajemen restoran yang dapat melakukan manajemen restoran dan dilengkapi dengan *data warehouse* yang dapat menghasilkan informasi yang dibutuhkan oleh manajer Rumah Makan 88 Purwokerto.

Adapun beberapa manfaat yang diharapkan dari pembuatan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

### 1) Bagi Penulis

- a) Menerapkan ilmu pengetahuan yang telah didapat di bangku perkuliahan di bidang Rekayasa Perangkat Lunak dan *Data Warehouse*.
- b) Mendapatkan wawasan baru, terutama di bidang sistem bisnis restoran.

### 2) Bagi Manajer Restoran

- a) Melakukan manajemen restoran tanpa harus selalu ke lokasi restoran.
- b) Mendapatkan laporan yang rinci dan akurat.
- c) Mendapatkan informasi yang dibutuhkan dari data yang besar.

### 3) Bagi Karyawan Restoran

- a) Memberikan pelayanan cepat dan akurat kepada tamu restoran.
- b) Menjalankan operasional sehari-hari dengan cepat dan tepat.
- c) Memberikan laporan kepada manajer dengan lebih mudah.

#### I.4. Ruang Lingkup

Ada tiga macam level otoritas pada aplikasi perangkat lunak ini, yaitu Kasir, Admin, dan Manajer.

##### 1) Kasir

Kasir hanya memiliki otoritas dalam pelayanan tamu restoran yang meliputi :

- a) *Order*, yaitu fitur yang menangani pencatatan data pesanan tamu restoran.
- b) Pembuatan Tagihan, yaitu fitur yang menangani pembuatan tagihan berdasarkan data pesanan tamu restoran sebelumnya.
- c) Pembayaran, yaitu fitur yang menangani pembayaran atas tagihan tamu.
- d) Pemesanan, yaitu fitur yang menangani pemesanan untuk sebuah acara.
- e) Pencatatan *feedback*, yaitu fitur pencatatan saran kritik tamu.

##### 2) Admin

Admin memiliki otoritas dalam manajemen restoran yang meliputi :

- a) Manajemen Bahan Makanan, yaitu fitur yang menangani penambahan, pengubahan, dan penghapusan data bahan makanan.
- b) Manajemen Menu Makanan, yaitu fitur yang menangani penambahan, pengubahan, dan penghapusan data menu makanan.
- c) Pembelian Bahan Makanan, yaitu fitur yang menangani pembelian dan penambahan stok bahan makanan.
- d) Pengeluaran Operasional, yaitu fitur yang menangani pengeluaran operasional restoran.

##### 3) Manajer

Manajer memiliki otoritas yang meliputi :

- a) Manajemen Karyawan, yaitu fitur yang menangani penambahan, pengubahan, dan penghapusan data karyawan.
- b) Manajemen *feedback*, yaitu fitur membaca dan menghapus saran kritik.
- c) Laporan OLAP, yaitu fitur yang menghasilkan laporan berdasarkan *data warehouse* restoran.
- d) Buku Besar Keuangan, yaitu fitur yang menghasilkan buku besar keuangan berdasarkan data keuangan restoran.

## **I.5. Sistematika Penulisan**

Sistematika penulisan yang digunakan dalam penyusunan laporan tugas akhir ini terbagi menjadi 5 bab, yaitu pendahuluan, landasan teori, analisis dan perancangan, implementasi dan pengujian, serta penutup.

### **BAB I PENDAHULUAN**

Bab ini berisi latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan dan manfaat, ruang lingkup, serta sistematika penulisan laporan tugas akhir.

### **BAB II LANDASAN TEORI**

Bab ini berisi penjelasan singkat konsep-konsep yang mendukung aplikasi perangkat lunak manajemen restoran pada rumah makan 88, meliputi pengertian aplikasi perangkat lunak, konsep basis data, konsep rekayasa perangkat lunak, alat bantu pemodelan, konsep dasar dari *data warehouse*, serta penjelasan mengenai manajemen restoran 88 Purwokerto.

### **BAB III ANALISIS DAN PERANCANGAN**

Bab ini berisi tahapan analisis dan perancangan aplikasi perangkat lunak, serta hasil yang didapat pada tahap analisis dan perancangan.

### **BAB IV IMPLEMENTASI DAN PENGUJIAN**

Bab ini berisi tahapan implementasi perangkat lunak, hasil yang didapat pada tahap implementasi, rincian pengujian aplikasi perangkat lunak yang dibangun dengan metode *black box*, dan analisis hasil pengujian.

### **BAB V PENUTUP**

Bab ini berisi kesimpulan yang diambil berkaitan dengan aplikasi perangkat lunak yang dibangun serta saran yang berguna untuk pengembangan aplikasi perangkat lunak lebih lanjut.