

**PERANCANGAN SISTEM INFORMASI PENJUALAN
PADA RESTORAN JO & JANE
BERBASIS WEB**

SKRIPSI



**Oleh
Verayanti
141510137**

**PROGRAM STUDI SISTEM INFORMASI
UNIVERSITAS PUTERA BATAM
2019**

**PERANCANGAN SISTEM INFORMASI PENJUALAN
PADA RESTORAN JO & JANE
BERBASIS WEB**

SKRIPSI

**Untuk memenuhi salah satu syarat
guna memperoleh gelar Sarjana**



**Oleh
Verayanti
141510137**

**PROGRAM STUDI SISTEM INFORMASI
UNIVERSITAS PUTERA BATAM
2019**

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini saya:

Nama : Verayanti
NPM/NIP : 141510137
Fakultas : Teknik dan Komputer
Program Studi : Sistem Informasi

Menyatakan bahwa “**Skripsi**” yang saya buat dengan judul:

Perancangan Sistem Informasi Penjualan Pada Restoran Jo & Jane Berbasis Web

Adalah hasil karya sendiri dan bukan “duplikasi” dari karya orang lain. Sepengetahuan saya, didalam naskah Skripsi ini tidak terdapat karya ilmiah atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis dikutip didalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber kutipan dan daftar pustaka.

Apabila ternyata di dalam naskah Skripsi ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur PLAGIASI, saya bersedia naskah Skripsi ini digugurkan dan gelar akademik yang saya peroleh dibatalkan, serta diproses sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya tanpa ada paksaan dari siapapun

Batam, 14 Februari 2019

Materai 6000

Verayanti
141510137

**PERANCANGAN SISTEM INFORMASI PENJUALAN
PADA RESTORAN JO & JANE
BERBASIS WEB**

SKRIPSI

**Untuk memenuhi salah satu syarat
guna memperoleh gelar Sarjana**

**Oleh:
Verayanti
141510137**

**Telah disetujui oleh Pembimbing pada tanggal
seperti dibawah ini**

Batam, 14 Februari 2019

**Erlin Elisa, S.Kom., M.Kom.
Pembimbing**

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, segala Puji bagi Allah Subhanahu Wata'alla yang telah melimpahkan segala rahmat dan karuniaNya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir yang merupakan salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program studi strata satu (S1) pada Program Studi Sistem Informasi Universitas Putera Batam.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Karena itu, kritik dan saran akan senantiasa penulis terima dengan senang hati.

Dengan segala keterbatasan, penulis menyadari pula bahwa skripsi ini takkan terwujud tanpa bantuan, bimbingan, dan dorongan dari berbagai pihak. Untuk itu, dengan segala kerendahan hati, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Kepada kedua orang tua tercinta yang selalu setia memberikan dorongan semangat, perhatian dan doa;
2. Ibu Dr. Nur Elfi Husda, S.Kom., M.SI. selaku Rektor Universitas Putera Batam;
3. Bapak Muhammat Rasid Ridho, S.Kom., M.SI. selaku Ketua Program Studi Sistem Informasi Universitas Putera Batam;
4. Ibu Erlin elisa, S.Kom.,M.Kom. selaku pembimbing Skripsi pada Program Studi Sistem Informasi Universitas Putera Batam;
5. Ibu Dr. Yvonne Wangdra. B.Com., M.Kom selaku dosen pembimbing akademik dari tahun 2014-2018;
6. Dosen dan Staff Universitas Putera Batam, yang telah memberikan ilmu dan pengetahuan kepada penulis;
7. Bapak Wijayanto selaku manajer dari Restoran Jo & Jane, yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan obyek penelitian;
8. Sahabat dan teman-teman yang sama-sama berjuang dan memberikan semangat kepada penulis untuk menyelesaikan tugas akhir ini.

Dengan rasa hormat yang sedalam-dalamnya penulis mengucapkan terimakasih yang setulusnya kepada Ayahanda Ngatini dan Ibunda Sutimah atas kasih sayang, doa, pengorbanan moril dan material, dorongan dan nasehat yang tidak henti-hentinya.

Harapan penulis semoga skripsi ini dapat bermanfaat dan memberikan motivasi khususnya bagi penulis sendiri dan para pembaca pada umumnya.

Batam, 14 Februari 2019

Verayanti

ABSTRACT

The development of businesses in Indonesia today can open opportunities for anyone especially in the culinary field. The use of information systems is a media that can facilitate a person in managing data with the aim of obtaining accurate information and easily accessible to anyone. Good management of data and information is very important to present a variety of culinary information in Indonesia specifically in the city of Batam which is a route for both domestic and foreign tourists. One example of a business engaged in culinary is Jo & Jane Restaurant which provides various kinds of special food menus for the archipelago. In Indonesia, especially Batam, culinary entrepreneurs still do not use technology that can support sales outside restaurants, promotions and sales reports. To overcome these various problems, a web-based restaurant sales information system is designed to make it easier for customers to know about promotions or marketing, delivery orders, sales reports. The method used is the waterfall method using the PHP programming language (Hypertext Preprocessor), MySQL database as a data storage media and testing methods using the blackbox testing method. The results of this system are the Web-Based Design of the Jo & Jane Restaurant Sales Information System, to facilitate the presentation of information on Restaurant products.

Keyword: Restaurants, Sales, Web, PHP, MySQL

ABSTRAK

Perkembangan bisnis yang ada di Indonesia saat ini dapat membuka peluang bagi siapapun khususnya dalam bidang kuliner. Penggunaan sistem informasi merupakan sebuah media yang dapat memudahkan seseorang dalam mengelola data dengan tujuan untuk mendapatkan informasi yang akurat dan mudah diakses oleh siapapun. Pengelolaan data dan informasi yang baik sangat penting untuk menyajikan berbagai informasi kuliner yang ada di Indonesia khusus pada kota Batam yang menjadi jalur wisatawan baik domestik maupun mancanegara. Salah satu contoh usaha yang bergerak dibidang kuliner yaitu Restoran Jo & Jane yang memberikan berbagai macam menu makanan khusus nusantara. Di Indonesia khususnya Batam pengusaha kuliner masih belum menggunakan teknologi yang dapat mendukung dalam penjualan diluar restoran, promosi dan laporan penjualan. Untuk permasalahan yang saat ini dibuat untuk membantu pelayanan *delivery order* dan laporan penjualan pada Restoran Jo & Jane dirancanglah suatu sistem informasi penjualan restoran berbasis *web* yang digunakan untuk memudahkan pelanggan mengetahui promosi atau pemasaran, *delivery order*, laporan penjualan. Metode yang digunakan adalah metode *waterfall* dengan menggunakan bahasa pemrograman PHP (*Hypertext Preprocessor*), *database MySQL* sebagai media penyimpanan data dan metode pengujian menggunakan metode *blackbox testing*. Hasil dari sistem ini adalah Perancangan Sistem Informasi Penjualan Restoran Jo & Jane Berbasis *Web*, untuk dapat mempermudah menyajikan informasi produk-produk Restoran.

Keyword: Restoran, Penjualan, *Web*, *PHP*, *MySQL*

DAFTAR ISI

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS	i
KATA PENGANTAR.....	iii
ABSTRACT	v
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Identifikasi Masalah.....	3
1.3. Rumusan Masalah.....	3
1.4. Batasan Masalah	4
1.5. Tujuan Penelitian	4
1.6. Manfaat Penelitian	5
1.6.1. Manfaat Teoritis.....	5
1.6.2. Manfaat Praktis	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Tinjauan Teori Umum.....	7
2.1.1. Sistem.....	7
2.1.2. Informasi	8
2.1.3. Sistem Informasi	9
2.1.4. Perancangan Sistem	11
2.1.5. Basis Data	12
2.2. Tinjauan Teori Khusus.....	13
2.2.1. Penjualan.....	13
2.2.2. Web	13
2.2.3. PHP	14
2.2.4. MySQL	15
2.2.5. HTML	16

2.2.6.	Xampp.....	17
2.2.7.	Adobe Dreamweaver	19
2.2.8.	SDLC	20
2.2.9.	UML.....	23
2.2.10.	Diagram UML.....	23
2.2.11.	CSS	34
2.2.12.	Aliran Sistem Informasi	35
2.3.	Penelitian Terdahulu	36
BAB III METODE PENELITIAN		40
3.1.	Desain Penelitian	40
3.1.1.	Analisis	41
3.1.2.	Desain	41
3.1.3.	Pengkodean	42
3.1.4.	Pengujian.....	42
3.2.	Objek Penelitian.....	42
3.2.1.	Sejarah Singkat	43
3.2.2.	Visi dan Misi.....	44
3.3.	Analisa SWOT Program yang berjalan.....	47
3.3.1.	<i>Strengths</i> (Kekuatan)	47
3.3.2.	<i>Weaknesses</i> (Kelemahan).....	48
3.3.3.	<i>Opportunities</i> (Kesempatan).....	49
3.3.4.	<i>Threats</i> (Ancaman)	49
3.4.	Analisa sistem yang sedang berjalan	50
3.4.1.	Flow Map	50
3.5.	Permasalahan yang sedang dihadapi.....	52
3.6.	Usulan Pemecahan masalah	52
BAB IV ANALISA PEMBAHASAN DAN IMPLEMENTASI		52
4.1.	Analisis Sistem Yang Baru	52
4.1.1.	Aliran Sistem Informasi Yang Baru	54
4.1.2.	<i>Use Case Diagram</i>	56
4.1.3.	<i>Class Diagram</i>	57
4.1.4.	<i>Activity Diagram</i>	58
4.1.5.	<i>Suquence Diagram</i>	68
4.2.	Desain Rinci	74

4.2.1.	Rancangan Layar masukan	74
4.3.	Rancangan Layar Masukan.....	75
4.3.1.	Halaman Menu Utama	75
4.3.2.	Halaman menu <i>Product</i>	76
4.3.3.	Halaman Submenu <i>Maincourse</i>	76
4.3.4.	Halaman Submenu <i>Desert</i>	77
4.3.5.	Halaman Submenu <i>Drink</i>	77
4.3.6.	Halaman Menu <i>Testimonial</i>	78
4.3.7.	Halaman Menu <i>About Us</i>	78
4.3.8.	Halaman Menu Login <i>Customer</i>	79
4.3.9.	Halaman Halaman daftar Akun Baru.....	79
4.3.10.	Halaman Daftar Akun Berhasil.....	80
4.3.11.	Halaman Login <i>Customer</i>	80
4.3.12.	Halaman Utama Beranda <i>Costumer</i>	81
4.3.13.	Halaman <i>Dashboard Costumer</i>	82
4.3.14.	Halaman Logout <i>Costumer</i>	82
4.3.15.	Halaman Login Admin	83
4.3.16.	Halaman Menu <i>Dashboard</i>	83
4.3.17.	Halaman Submenu Admin Ubah Profil	84
4.3.18.	Halaman Menu <i>Product</i>	84
4.3.19.	Halaman Submenu Tambah <i>Product</i>	85
4.3.20.	Halaman Menu <i>Purchase Order</i>	85
4.3.21.	Halaman Submenu Data PO Terima.....	86
4.3.22.	Halaman Submenu Konfirmasi Pembayaran	86
4.3.23.	Halaman Submenu Data PO Kirim.....	87
4.3.24.	Halaman Menu Admin.....	87
4.3.25.	Halaman Submenu Tambah Admin.....	88
4.3.26.	Halaman Menu Laporan	88
4.3.27.	Halaman Laporan <i>Product</i>	89
4.3.28.	Halaman Data <i>Customer</i>	89
4.3.29.	Halaman Logout Admim	90
4.4.	Rancangan Laporan	90
4.5.	Rancangan File.....	92
4.6.	Rencana Implementasi	96

4.6.1.	Jadwal Implementasi.....	96
4.1.1.	Perkiraan Biaya Implementasi	97
4.7.	Analisa Produktifitas.....	99
4.7.1.	Segi Efisiensi	100
4.7.2.	Segi Efektifitas.....	100
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....		53
5.1.	Simpulan	53
2.2.	Saran	54
DAFTAR PUSTAKA.....		54
DAFTAR RIWAYAT HIDUP		57
LAMPIRAN.....		58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Siklus Informasi	9
Gambar 2.2 Tampilan XAMPP <i>Control Panel</i>	19
Gambar 2.3 Tampilan Adeb Dreamweaver.....	20
Gambar 2.4 Diagram UML	24
Gambar 2.5 Simbol-simbol Aliran Sistem Informasi	36
Gambar 3.1 Model <i>Waterfall</i>	40
Gambar 3.2 Struktur Organisasi Restoran Jo & Jane.....	45
Gambar 3.3 Denah Lokasi Restoran Jo & Jane	47
Gambar 3.4 Aliran sistem yang sedang berjalan.....	51
Gambar 4.1 Aliran Sistem Informasi Yang Baru.....	54
Gambar 4.2 <i>Use Case Diagram</i>	56
Gambar 4.3 <i>Class Diagram</i> Yang Diusullam	57
Gambar 4.4 <i>Activity Diagram</i> Login Costumer	58
Gambar 4.5 <i>Activity Diagram</i> Daftar Customer	59
Gambar 4.6 <i>Activity Diagram</i> About Us	60
Gambar 4.7 <i>Activity Diagram</i> Lihat Produk	61
Gambar 4.8 <i>Activity Diagram</i> Menu <i>Testimonial</i>	62
Gambar 4.9 <i>Activity Diagram</i> Pesanan	63
Gambar 4.10 <i>Activity diagram</i> logout Customer	64
Gambar 4.11 <i>Activity diagram</i> Login Admin	65
Gambar 4.12 <i>Activity diagram</i> Pengelolaan Laporan	66
Gambar 4.13 <i>Activity diagram</i> Laporan.....	67
Gambar 4.14 <i>Activity Diagram</i> Logout Admin	68
Gambar 4.15 <i>Sequence diagram</i> login customer	69
Gambar 4.16 <i>Sequence diagram</i> Daftar Customer	69
Gambar 4.17 <i>Sequence diagram</i> About Us.....	70
Gambar 4.18 <i>Sequence diagram</i> Lihat Produk	70
Gambar 4.19 <i>Sequence Diagram Testimonial</i>	71
Gambar 4.20 <i>Sequence Diagram</i> Pesanan	71
Gambar 4.21 <i>Sequence Diagram</i> Logout Customer	72
Gambar 4.22 <i>Sequence diagram</i> Login Admin	72
Gambar 4.23 <i>Sequence diagram</i> Laporan.....	73
Gambar 4.24 <i>Sequence diagram</i> Logout admin.....	73
Gambar 4.25 Halaman Menu Utama	75
Gambar 4.26 Halaman menu <i>Product</i>	76
Gambar 4.27 Halaman Submenu Maincourse	76
Gambar 4.28 Halaman Submenu <i>Desert</i>	77
Gambar 4.29 Halaman Submenu <i>Drink</i>	77
Gambar 4.30 Halaman Menu <i>Testimonial</i>	78
Gambar 4.31 Halaman Menu <i>About Us</i>	78
Gambar 4.32 Halaman Menu Login Customer	79

Gambar 4.33 Halaman Halaman daftar Akun Baru	79
Gambar 4.34 Halaman Daftar Akun Berhasil	80
Gambar 4.35 Halaman Login <i>Customer</i>	80
Gambar 4.36 Halaman Utama Beranda <i>Costumer</i>	81
Gambar 4.37 Halaman Dashboard <i>Costumer</i>	82
Gambar 4.38 Halaman Logout <i>Costumer</i>	82
Gambar 4.39 Halaman Login Admin	83
Gambar 4.40 Halaman Menu <i>Dashboard</i>	83
Gambar 4.41 Halaman Submenu Admin Ubah Profil	84
Gambar 4.42 Halaman Menu <i>Product</i>	84
Gambar 4.43 Halaman Submenu Tambah <i>Product</i>	85
Gambar 4.44 Halaman Menu <i>Purchase Order</i>	85
Gambar 4.45 Halaman Submenu Data PO Terima	86
Gambar 4.46 Halaman Submenu Konfirmasi Pembayaran	86
Gambar 4.47 Halaman Submenu Data PO Kirim	87
Gambar 4.48 Halaman Menu Admi	87
Gambar 4.49 Halaman Submenu Tambah Admin	88
Gambar 4.50 Halaman Menu Laporan	88
Gambar 4.51 Halaman Laporan <i>Product</i>	89
Gambar 4.52 Halaman Data <i>Customer</i>	89
Gambar 4.53 Halaman Logout Admin	90
Gambar 4.54 Laporan Purchase Order	90
Gambar 4.55 Laporan Product	91
Gambar 4.56 Laporan Data Customer	91

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Simbol <i>Class Diagram</i>	25
Tabel 2.2 Simbol <i>Usecase Diagram</i>	27
Tabel 2.3 Simbol <i>Sequence Diagram</i>	31
Tabel 2.4 Simbol <i>Activity Diagram</i>	34
Tabel 2.5 Penelitian Terdahulu	36
Tabel 4.1 Rancangan Layar masukan	74
Tabel 4.2 Data Bank.....	92
Tabel 4.3 Data Cart	92
Tabel 4.4 Data Tmp PO Terima	93
Tabel 4.5 Data Produk.....	93
Tabel 4.6 Data Konfirmasi.....	94
Tabel 4.7 Data PO	94
Tabel 4.8 Data PO Terima	95
Tabel 4.9 Data <i>User</i>	95
Tabel 4.10 Data <i>Customer</i>	96
Tabel 4.11 Jadwal Implementasi.....	96
Tabel 4.12 Perkiraan Biaya Implementasi	97