

**APLIKASI RITEL BERBASIS CLIENT SERVER PADA BENFICA RESTORAN
BAUCAU TIMOR LESTE**

SKRIPSI



disusun oleh :

Dulce Lopes Ximenes

05.11.0820

**JURUSAN TEKNIK INFORMATIKA
SEKOLAH TINGGI MANAJEMEN INFORMATIKA DAN KOMPUTER
AMIKOM
YOGYAKARTA
2012**

**APLIKASI RITEL BERBASIS CLIENT SERVER PADA BENFICA RESTORAN
BAUCAU TIMOR LESTE**

SKRIPSI

untuk memenuhi sebagian persyaratan
mencapai derajat Sarjana S1
pada jurusan Teknik Informatika



disusun oleh :

Dulce Lopes Ximenes

05.11.0820

**JURUSAN TEKNIK INFORMATIKA
SEKOLAH TINGGI MANAJEMEN INFORMATIKA DAN KOMPUTER
AMIKOM
YOGYAKARTA
2012**

PERSETUJUAN

SKRIPSI SKRIPSI

APLIKASI RITEL BERBASIS CLIENT SERVER PADA BENFICA RESTORAN BAUCAU TIMOR LESTE

yang dipersembahkan dan disusun oleh

Dulce Lopes Ximenes

05.11.0820

telah disetujui oleh Dosen Pembimbing Skripsi
pada tanggal 10 Mei 2012

Dosen Pembimbing

Erik Hadi Saputra, S.kom, M.Eng
NIK. 190302107

PENGESAHAN

SKRIPSI

**APLIKASI RITEL BERBASIS CLIENT SERVER PADA BENFICA
RESTORAN BAUCAU TIMOR LESTE**

yang dipersembahkan dan disusun oleh

Dulce Lopes Ximenes

05.11.0820

telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
pada tanggal 15 September 2012

Susunan Dewan Penguji

Nama Penguji

Tanda Tangan

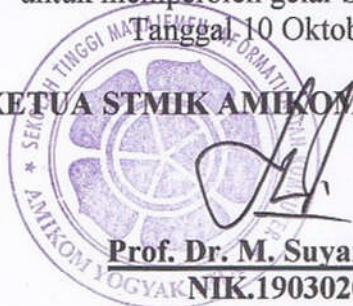
Bambang Sudaryatno, Drs. MM
NIK. 190302029

Mei P Kurniawan, M.kom
NIK. 190302187

Erik Hadi Saputra, S.Kom, M.Eng
NIK. 190302107

Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan
untuk memperoleh gelar Sarjana Komputer
Tanggal 10 Oktober 2012

KETUA STMIK AMIKOM YOGYAKARTA



Prof. Dr. M. Suyanto, M.M
NIK.190302001


PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertandatangan dibawah ini menyatakan bahwa, skripsi ini merupakan karya saya sendiri (ASLI), dan isi dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademis di suatu Institusi Pendidikan, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis dan/atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, 26 Januari 2012

Dulce Lopes Ximenes

05.11.0820



MOTTO

Sesali masa lalu karena ada kekecewaan dan kesalahan –
kesalahan, tetapi jadikan penyesalan itu sebagai senjata untuk
masa depan agar tidak terjadi kesalahan lagi.

Manusia bisa sukses kalo ada kemauan dan kerja keras

Dan

Bisa berhasil kalau rendah hati dan sabar

Dan

Tongkat dari itu semua adalah "DOA"

Semangat semangat dan

semangat

PERSEMBAHAN

- ✚ Ucapan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa Yesus Kristus dan Bunda Penolong(Bunda Maria), atas segala berkat dan rahmat yang telah diberikan untuk ku menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
- ✚ Buat kedua orang tua ku tercinta. Terutama untuk Bapa ku tersayang (Joao Antonio Ximenes) yang tidak bisa menyaksikan keberhasilanku “Bapa U always In my Heart”, dan untuk Mama tercinta (Dona Helena Lopes) Makasi banyak atas semuanya, terlebih Doa yang selalu Engkau Panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa dan dorongan yang selalu Engkau berikan....Love U so Much Bapa & Mama.
- ✚ Untuk semua kakak-kakak ku, mae satu, k.mitu, k.sandro, k.lusy, k.merry, k.nando, m.bb, semua iparku dan ponakan ku tersayang, yang selalu mendukung dan menyemangatiku....@All my Brother n Sister Thanks For Everthing’s.....Love U guy’s...(^_*)
- ✚ My lovly Atay, yang selalu bersamaku dalam suka maupun duka. My Big Boy Beckham “ U are My Everything & my life” Love both of U....!!!!!!
- ✚ Untuk mertuaku tersayang Andry & Candy, Obrigado barak ba buat hotu, dan adik iparku Apaqu labele nakar eh,,bejinhossss
- ✚ Sepupu-sepupu ku, Helio, Bela, Are, Sisi, Bigada ba imi nia Ajuda...!!!!!!!!!!!!
- ✚ All my friend Dada,Carol & JQ, m.Branca, Titi Meta, Lolinha Sousa,sorry baru menyusul sekarang,,heheheheh,,bigada ba imi nia suporta...X_X,,,,, ..dan yang lainnya,,maaf tidak bisa menyebut satu persatu,,,,!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!
- ✚ Bety Alssor alias Rambo-4,,,,,hahahahahah,,bigada eh sayQ ba suporta n selalu jadi sahabatku, k.Tyna alias Pretty,,wkwkwkw...peace mammy poly....cepat-cepat menyusul ya..ingat poly deng Buu, Hetty alias doyok,,,,,hihihih...thankz for be my friends,,xx
- ✚ Semua pihak yang tidak bisa penulis sebut satu persatu disini.
- ✚ Pembaca skripsi yang budiman.

Penulis

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur senantiasa penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa. yang telah memberikan begitu banyak rahmat dan karunia sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Skripsi ini dengan baik walaupun disadari banyak sekali kekurangan yang itu semua tidak lepas karena keterbatasan penulis.

Adapun laporan Skripsi ini dibuat untuk memenuhi syarat guna memperoleh gelar kesarjanaan Strata Satu (S1) Jurusan Teknik Informatika STMIK AMIKOM Yogyakarta.

Dalam penulisan laporan Skripsi ini penulis banyak mendapatkan bantuan dari beberapa pihak. Untuk itu penulis menyampaikan rasa hormat dan terima kasih kepada:

1. Bapak Prof. Dr. M Suyanto, M.M selaku Ketua STMIK AMIKOM Yogyakarta.
2. Bapak Sudarmawan, M.T selaku Ketua Jurusan Teknik Informatika STMIK AMIKOM Yogyakarta.
3. Bapak Erik Hadi Saputra, S.Kom, M.Eng selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan motivasi selama proses penyusunan skripsi hingga selesai.
4. Tim Penguji, Segenap Dosen dan Karyawan STMIK AMIKOM yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan pengalamannya .
5. Restorante Benfica Baucau, Timor Leste sebagai objek penelitian atas segala kerjasamanya.
6. Serta semua pihak yang telah membantu dalam penyelesaian penulisan Laporan Skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa Laporan Skripsi ini masih sangat jauh dari sebuah kesempurnaan, itu semua tidak lepas karena keterbatasan pengetahuan dan kemampuan dari penulis sendiri. Kritik dan saran yang bersifat membangun guna mencapai kesempurnaan

selalu penulis harapkan sehingga dapat bermanfaat bagi penulis sendiri, serta pihak-pihak yang membutuhkan .

Penulis juga memohon maaf kepada semua pihak jika dalam pelaksanaan penelitian dan penulisan Laporan Skripsi ini terdapat kesalahan atau hal yang kurang berkenan.

Akhirnya, Jika ada kebenaran dalam Skripsi ini datangnya hanya dari Allah SWT, dan jika ada kesalahan datangnya dari pribadi penulis. Penulis berharap semoga Laporan Skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua. Amin.

Yogyakarta, 26 Januari 2012

Penulis



DAFTAR ISI

JUDUL	i
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING	ii
PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iv
MOTTO	v
PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiii
INTISARI.....	xvi
ABSTRACT.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Batasan Masalah	4
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
1.6 Metode Penelitian.....	6
1.7 Sistematika Penulisan	7
BAB II LANDASAN TEORI	10
2.1 Konsep Dasar Sistem	10
2.1.1 Pengertian Sistem.....	10
2.1.2 Karakteristik Sistem.....	11
2.1.3 Pengendalian Sistem	12
2.2 Konsep Dasar Informasi.....	15
2.2.1 Pengertian Informasi	15
2.2.2 Siklus Informasi	15
2.2.3 Kualitas Informasi.....	16

2.2.4	Nilai Informasi	18
2.3	Konsep Konsep Dasar Informasi.....	19
2.3.1	Sistem Informasi	19
2.3.2	Komponen Sistem Informasi.....	20
2.3.3	Sistem Informasi Management.....	22
2.3.4	Sistem Informasi Restoran	23
2.3.5	Sistem Informasi Basis Data	24
2.3.6	Sirkulasi.....	31
2.3.7	Perangkat Lunak Yang Digunakan	32
BAB III	ANALISIS DAN PERANCANGAN SISTEM	76
3.1	Tinjauan Umum	76
3.1.1	Sekilas Tentang Restoran Benfica	76
3.1.2	Visi Dan Misi Restoran Benfica	77
3.2	Analisis Umum.....	77
3.2.1	Identify (Identitas Masalah)	78
3.2.2	Understand (Memahami Kinerja Sistem Yang Ada)	79
3.2.3	Analyze (Analisis Sistem).....	80
3.2.3.1	Analisis Kelemahan Sistem	80
3.2.3.1.1	Performance (analisis kinerja).....	80
3.2.3.1.2	Information (analisis informasi)	81
3.2.3.1.3	Economy (analisis ekonomi)	81
3.2.3.1.4	Control (analisis pengendalian).....	82
3.2.3.1.5	Efficiency (analisis efisiensi)	82
3.2.3.1.6	Service (analisis pelayanan.....	82
3.2.3.2	Analisis Biaya & Manfaat	83
3.2.3.3	Analisis kebutuhan sistem	90
3.2.3.4	Analisis kebutuhan fungsional.....	90
3.2.3.5	Analisis kebutuhan non fungsional.....	91
3.2.3.6	Analisis kelayakan	92
3.2.3	Report (laporan hasil analisis)	94
3.3	Perancangan Sistem.....	94

3.3.1	Perancangan sistem secara umum.....	95
3.3.2	Perancangan basis data.....	102
3.3.2.1	Pormalisasi.....	102
3.3.2.2	Perancangan sistem secara rinci	104
BAB IV	IMPLEMENTASI DAN PEMBAHASAN	116
4.1	Menetapkan Rencana Implementasi	116
4.2	Kegiatan Implementasi.....	117
4.2.1	Pemilihan dan Pelatihan Personil.....	117
4.2.1.1	Pemilihan Personil.....	117
4.2.1.2	Pelatihan Personil	188
4.2.2	Instalasi hadware dan software	118
4.2.3	Pengetesan Program Dan Pengetesan Sistem	128
4.2.3.1	Penyelesaian Program.....	128
4.2.3.2	Penyelesaian Sistem.....	129
4.2.4	Konversi Sistem	130
4.2.4.1	Pendekatan Konversi	130
4.2.4.2	Tahap Konversi.....	132
4.2.5	Pemeliharaan Sistem.....	132
4.3	Pembahasan Aplikasi	134
4.3.1	Pembahasan.....	134
4.3.2	Pembahasan aplikasi	134
4.4	Manual Program	139
4.4.1	Manual Manager	141
4.4.2	Manual Kasir.....	148
BAB V	PENUTUP	153
5.1	Kesimpulan	153
5.2	Saran	155
	DAFTAR PUSTAKA	157

DAFTAR TABEL

Tabel	2.1	Perbedaan warna-warna Pada Jendela Editor	50
Tabel	3.1	Rincian Biaya Komponen Perangkat Keras	83
Tabel	3.2	Rincian Biaya Komponen Perangkat Lunak.....	84
Tabel	3.3	Rincian Biaya Dan Manfaat.....	85
Tabel	3.4	Hasil Biaya Dan Manfaat.....	90
Tabel	3.5	Rincian Kebutuhan Perangkat Keras	91
Tabel	3.6	Identifikasi Entity Dan Atribut	106
Tabel	3.7	Tabel Detail Penjualan.....	107
Tabel	3.8	Tabel Menu	108
Tabel	3.9	Tabel Penjualan	108
Tabel	3.10	Tabel Special Menu	109
Tabel	3.11	Tabel User.....	109
Tabel	4.1	Rencana Kegiatan Implementasi	116
Tabel	4.2	Tabel Fungsi Tombol Form Dan Data Menu	144
Tabel	4.3	Fungsi Tombol Form olah Data Special Menu Diet.....	145
Tabel	4.4	Tabel Fungsi Tombol Data User.....	146
Tabel	4.5	Fungsi Tombol Pemesanan.....	151

DAFTAR GAMBAR

Gambar	2.1	Model Hubungan Elemen-elemen Sistem	10
Gambar	2.2	Konsep Sistem Informasi	19
Gambar	2.3	Gambar-gambar <i>Flowchart</i> Sistem.....	31
Gambar	2.4	Gambar-gambar Data <i>Flowchart</i> Diagram	31
Gambar	2.5	<i>Books Online</i>	36
Gambar	2.6	<i>SQL Service Manager</i>	37
Gambar	2.7	Menu <i>Service Manager</i>	38
Gambar	2.8	Kotak Dialog Option	39
Gambar	2.9	<i>Interprise Manager</i>	40
Gambar	2.10	Tab <i>General</i> dari <i>Taskpad</i>	41
Gambar	2.11	Tab <i>Wizard</i> dan <i>Taskpad</i>	41
Gambar	2.12	Data File dari <i>Properties Data Base</i>	42
Gambar	2.13	Sampul <i>Data Base</i>	43

Gambar	2.14	Chat Data Base Diagram <i>Wizard</i>	43
Gambar	2.15	Memilih Tabel.....	44
Gambar	2.16	<i>Data Base Diagram</i>	45
Gambar	2.17	Kotak Dialog connect to SQL Server.....	47
Gambar	2.18	Query Analyzer	47
Gambar	2.19	Jendela Editor dan Jendela Result.....	49
Gambar	2.20	Tab Fonts dari Kotak Dialog Option.....	51
Gambar	2.21	Tab Grids pada Jendela Results	52
Gambar	2.22	Tab Execultion Plan pada Jendela Results.....	53
Gambar	2.23	Option-option Execution Made.....	54
Gambar	2.24	Results in Text	54
Gambar	2.25	Tab Trace dari jendela Result	55
Gambar	2.26	Tab Statistic dari Jendela Result	55
Gambar	2.27	Client Network Utility	61
Gambar	2.28	Tab Ntetwork Libraries	62
Gambar	2.29	DB Library Orion	62
Gambar	2.30	Utivitas Server Network.....	63
Gambar	2.31	Tampilan Form designer	65
Gambar	2.32	Contoh Tampilan Menu Bar.....	66
Gambar	2.33	Contoh Tampilan Form	66
Gambar	2.34	Tampilan dari Toolbar Standar	67
Gambar	2.35	Tampilan dari Project Window	67
Gambar	2.36	Tampilan dari Toolbox.....	68
Gambar	2.37	Tampilan dari Properti Window.....	68
Gambar	2.38	Tampilan dari Kode Editor.....	69
Gambar	2.39	Tampilan dari Form Layout	69
Gambar	2.40	Tampilan Kotak Dialog pada Environment	72
Gambar	2.41	Tampilan dari Data properties.....	72
Gambar	2.42	Tampilan dari Kotak Dialog Conection	73
Gambar	2.43	Tampilan dari Kotak Dialog Test Conection	73
Gambar	2.44	Tampilan dari Tab General Properties	74
Gambar	2.45	Tampilan dari Commond 1	74
Gambar	3.1	Flowchart yang diusulkan	96
Gambar	3.2	Data Flow Diagram Level O	97
Gambar	3.3	Data Flow Diagram Level A	98
Gambar	3.4	Data Flow Diagram Pemasukan Data User.....	99
Gambar	3.5	Data Flow Diagram Pemasukan Data Menu	99
Gambar	3.6	Data Flow Diagram Pemasukan Data Special Menu Diet	100
Gambar	3.7	DFD Level 2 Pemasukan Data Penjualan	101
Gambar	3.8	Bentuk Normalisasi Pertama.....	102
Gambar	3.9	Bentuk Normalisasi ke-2.....	103
Gambar	3.10	Bentuk Normalisasi ke-3.....	104
Gambar	3.11	Enrity Relationship Diagram	104
Gambar	3.12	Rancangan Login	110
Gambar	3.13	Rancangan Menu Utama	110
Gambar	3.14	Pemesanan dan Pembayaran	111

Gambar	3.15	Pemasukan Data Menu.....	111
Gambar	3.16	Pemasukan Data User	112
Gambar	3.17	Pemasukan Data Special Menu Diet.....	112
Gambar	3.18	Output Laporan Daftar Menu.....	113
Gambar	3.19	Output Daftar Spesial Menu Diet.....	113
Gambar	3.20	Output Laporan Nota Penjualan.....	114
Gambar	3.21	Output Penjualan.....	114
Gambar	4.1	Tahap 1 Instalasi MS. SQL Server 2010.....	119
Gambar	4.2	Tahap 2 Instalasi MS. SQL Srver 2000	120
Gambar	4.3	Tahap 3 Instalasi MS. SQL Server 2000.....	120
Gambar	4.4	Tahap 4 Instalasi MS. SQL 2000	121
Gambar	4.5	Tahap 5 Instalasi MS SQL Server 2000.....	121
Gambar	4.6	Tahap 6 Instalasi MS SQL Server 2000.....	122
Gambar	4.7	Tahap 7 Instalasi MS SQL Server 2000.....	122
Gambar	4.8	Tahap 8 Instalasi MS SQL Server 2000.....	123
Gambar	4.9	Tahap 9 Instalasi MS SQL Server 2000.....	123
Gambar	4.10	Tahap 10 Instalasi MS SQL Server 2000.....	124
Gambar	4.11	Tahap 11 Instalasi MS SQL Server 2000.....	124
Gambar	4.12	Tahap 12 (a) Instalasi MS SQL Server	125
Gambar	4.13	Tahap 13 (b) Instalasi MS SQL Server.....	125
Gambar	4.14	Tahap Akhir Instalasi MS SQL Server	126
Gambar	4.15	Tahap Instalasi Aplikasi Penjualan Benfica.....	126
Gambar	4.16	Tahap 2 Instalasi Aplikasi Penjualan Benfica.....	127
Gambar	4.17	Tahap Akhir Instalasi Aplikasi Penjualan Benfica	127
Gambar	4.18	Tampilan Menu Utama	140
Gambar	4.19	Tampilan Menu Login.....	141
Gambar	4.20	Form Login	142
Gambar	4.21	Tampilan Error	142
Gambar	4.22	Tampilan Menu Utama Manager	143
Gambar	4.23	Data Menu Makanan	144
Gambar	4.24	Data Spesial Menu Diet	145
Gambar	4.25	Data User.....	146
Gambar	4.26	Laporan Data Penjualan	148
Gambar	4.27	Form Login	149
Gambar	4.28	Tampilan Error	149
Gambar	4.29	Tampilan Menu Utama Kasir.....	150
Gambar	4.30	Form Pemesanan	151
Gambar	4.31	Tampilan Tombol Bayar	151
Gambar	4.32	Tampilan Nota Penjualan.....	153

INTISARI

Pada restaurant Benfica, pencatatan dan pengolahan data transaksi, jumlah dan harga menu, serta data transaksi penjualan masih dilakukan dengan menggunakan tulisan tangan. Kesulitan dalam mencatat dan menghitung banyaknya jenis menu, jumlah menu, maupun besarnya jumlah harga, mengakibatkan data yang diperoleh menjadi kurang akurat. Untuk meningkatkan keakuratan data, diperlukan pembangunan sistem informasi penjualan yang terkomputerisasi.

Sistem informasi penjualan ini dibuat dengan menggunakan software Visual Basic 6.0 sebagai pembuat interface utama dan Microsoft SQL Server 2000 sebagai basis datanya. Program ini memungkinkan user untuk input data, edit data, hapus data, pencarian data, penyaringan data dan pencetakan data ke media kertas. Data yang diinputkan berupa data menu dan data penjualan. Sedangkan output yang dihasilkan sistem informasi ini berupa laporan data menu, data penjualan dan nota transaksi penjualan.

Sistem informasi penjualan ini dapat menjadi salah satu solusi yang dapat digunakan untuk mempermudah penjual dalam mengolah data penjualan menu, dan membuat laporan data menu, laporan penjualan, serta nota transaksi penjualan menjadi lebih mudah, cepat dan efisien.

Kata kunci: Sistem Informasi, Kasir, Aplikasi Restoran, Restoran, Sistem Kasir, Administrasi Restoran

ABSTRACT

In Benfica Restaurant, the registry and management of transaction data, the amount and prices of the menus, and the selling data transaction are still conducted in handwriting. Difficulties in registering and counting the number of menu types, amount of menus, or the amount of total prices, are causing inaccuracy in the data gained. To increase the data accuracy, it needs the development in the computerized selling information system.

The selling information system is made using the software of Visual Basic 6.0 as the maker of main interface and Microsoft SQL Server 2000 as the data basis. The program is facilitating the user for conducting data input, data editing, erasing the data, data searching, data filtering and data printing to the media of paper. The data input in form of menu and selling data. While the output resulted by the information system are in form of menu report data, selling data and selling transaction registers.

The selling information system can be one solution that is able to be used to facilitate the seller in managing the selling data menu, and making the data reports, selling reports, and selling transaction registry that is easier, quicker and more efficient.

Keywords: *Information system, Cashier, restaurant Application, Restaurant, Cashier System, restaurant Administration*