

**SISTEM INFORMASI ADMINISTRASI RESTORAN
OMAH OCHA TEPPANYAKI AND DIMSUM
BERBASIS DESKTOP**

SKRIPSI



disusun oleh

Ernest Jerry Tobing

03.12.0549

**JURUSAN SISTEM INFORMASI
SEKOLAH TINGGI MANAJEMEN INFORMATIKA DAN KOMPUTER
AMIKOM
YOGYAKARTA
2011**

**SISTEM INFORMASI ADMINISTRASI RESTORAN
OMAH OCHA TEPPANYAKI AND DIMSUM
BERBASIS DESKTOP**

Skripsi

untuk memenuhi sebagian persyaratan
mencapai derajat Sarjana S1
pada jurusan Sistem Informasi



disusun oleh

Ernest Jerry Tobing

03.12.0549

**SISTEM INFORMASI
SEKOLAH TINGGI MANAJEMEN INFORMATIKA DAN KOMPUTER
AMIKOM
YOGYAKARTA
2011**

PERSETUJUAN

SKRIPSI

**Sistem Informasi Administrasi Restoran
Omah Ocha Teppanyaki And Dimsum
Berbasis Desktop**


yang dipersiapkan dan disusun oleh

Ernest Jerry Tobing

03.12.0549

telah disetujui oleh Dosen Pembimbing Skripsi
pada tanggal 27 Februari 2012

Dosen Pembimbing,


Drs. Bambang Sudaryatno, MM
NIK. 190302029

PENGESAHAN

SKRIPSI

**Sistem Informasi Administrasi Restoran
Omah Ocha Teppanyaki And Dimsum
Berbasis Desktop**

yang dipersiapkan dan disusun oleh

Ernest Jerry Tobing

03.12.0549

telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
pada tanggal 19 Desember 2011

Susunan Dewan Penguji

Nama Penguji

Tanda Tangan

Drs. Bambang Sudaryatno, M.M
NIK. 190302029

Hanif Al Fatta, M.Kom
NIK. 190302096

Amir Fatah Sofyan, S.T., M.Kom
NIK. 190302047

Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan
untuk memperoleh gelar Sarjana Komputer
Tanggal 28 Februari 2012

KETUA STMIK AMIKOM YOGYAKARTA

Prof. Dr. M. Suvanto, M.M.
NIK. 190302001

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ernest Jerry Tobing
N.I.M : 03.12.0549
Jurusan : Sistem Informasi
Fakultas : STMIK Amikom Yogyakarta

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi yang saya tulis ini benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri, bukan merupakan pengambil alihan data, tulisan, atau pikiran orang lain yang saya akui sebagai hasil tulisan atau pikiran saya sendiri.

Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan skripsi ini hasil jiplakan, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Yogyakarta, 27 Februari 2012
Yang membuat pernyataan,



Ernest Jerry Tobing
NIM. 03.12.0549

HALAMAN MOTTO

Ⓢ *Jikalau bukan Tuhan yang membangun rumah, sia-sialah usaha orang yang membangun.*

(Mazmur 127:1)

Ⓢ *Visi tanpa aksi adalah mimpi di siang hari. Aksi tanpa visi adalah mimpi buruk.*

(Pepatah Jepang)

Ⓢ *Tiga hal penting yang diperlukan untuk meraih sesuatu yang berarti adalah, pertama: kerja keras, kedua: berpegang pada kata-kata yang berakhir dengan tif; ketiga: akal sehat.*

(Thomas A Edison)

Ⓢ *The first step toward success is taken when you refuse to be a captive of the environment in which you first find yourself.*

(Mark Caine)

Ⓢ *A creative man is motivated by the desire to achieve, not by the desire to beat others.*

(Ayn Rand)

"Good things come to those who wait"

(Nayobe)

PERSEMBAHAN

Salam damai sejahtera,

Maha besar Tuhan yang maha Esa penguasa langit dan bumi, segala puji dan hormat hanya untuk Yesus Kristus Tuhanku.

Dengan penuh rasa cinta, penulis mengucapkan rasa terima kasih dan mempersembahkan skripsi ini kepada orang-orang yang dengan tulus memberikan doa, dukungan dan cinta yang tak pernah berhenti:

- "Papa" & "Mama" tercinta, karena engkau aku ada dan berkat Doa mu aku bisa menjadi seperti ini. Begitu banyak pengorbanan dan kasih sayang yang telah diberikan kepadaku, dan aku tidak akan bisa membalasnya. Maafkan aku yang sering membuat Papa dan Mama kecewa, marah, dan sedih. Ya Tuhan hambamu memohon kiranya Engkau memberikan kedua orang tua-ku kebaikan di dunia dan kebaikan di surga, jauhkanlah orang tua-ku dari segala pencobaan dan kuasa-kuasa jahat.
- "Big Family of Siaga" yang amat ku sayangi. My brothers & Sisters, I love y'all so much...!!! Apit & Anggi, Nico & Sandra, Jaja & Melati, & Windy. Serta buat ponakan-ponakanku: Givan, Gavi, Princess Givi, Kia, & Jenni, kalian selalu membuatku ceria.
- Buat mi amor "Tika", terima kasih karena kamu selalu mendukungku dan percaya padaku. Juga buat om Sarmin dan Tante yang juga sering mengingatkanku, dan juga Natan, makasih printernya.
- Terima kasih kepada Bapak Arief dan Bapak Bambang atas bimbingan, ACC, dan nilai ujian pendadaran yang diberikan.

- ▣ Terima kasih kepada Omah Ocha Teppanyaki and Dimsum yang telah membantu dan memudahkan penulis dalam mengambil informasi yang dibutuhkan.
- ▣ Terima kasih kepada semua dosen AMIKOM yang telah ikhlas memberikan ilmunya, terutama Bapak Didik, Bapak Emha, Bapak Andi, dan Ibu Kusrini.
- ▣ Terima kasih buat JITC atas konsultasinya.
- ▣ Terima kasih buat "M19 Crew" temen-temen kost yang selalu menjadi keluarga kedua: Reza, Iwan, Once, Bayu, Kendi, Ragorege, Sugeng, Adi, Ryan, Aan, Wahyu, Anton, dan semua yang udah keluar maupun yang baru masuk. Maaf kalau ada yang terlewat tambahin sendiri aja yah...
- ▣ Terima kasih buat teman-teman satu kelas D yang selalu kompak: Eri "Sinyo" Babam, Eko Kodok Nimco, Kevin, Hepi&istri, Tika&husband, Anton Dibyo, Tian Wedusi, Bang Yos, serta semua yang tidak bisa saya sebut satu-persatu. Tetap kompak ya guys...!!!
- ▣ Terima kasih kepada GKT dan GPA (Generasi Pemenang Abadi). Maaf tidak menyebutkan nama kalian satu-persatu karena kalian banyak sekali.
- ▣ Dan semua teman-teman yang mungkin saya khilaf dan lupa untuk menyebutkan satu-persatu, walaupun "*Tidak Ada*" di coretan kertas ini tapi teman-teman selalu "*Ada*" di "*Lubuk Hati*" ku yang paling dalam. Maafkan semua kesalahanku, terima kasih telah memberikan warna dalam hidupku. Hanya ucapan terima kasih yang bisa aku berikan untuk membalas budi baik kalian. Sukses buat kita semua.
AMIN.

God Bless U All...!!!

KATA PENGANTAR

Salam damai sejahtera,

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus yang selalu memberkati dan menyertai penulis dalam pengerjaan skripsi ini sehingga penulis mampu menyelesaikan kewajibannya sebagai seorang mahasiswa.

Penyusunan dan penulisan skripsi dengan judul ***“Sistem Informasi Administrasi Restoran Omah Ocha Teppanyaki and Dimsum Berbasis Desktop”*** ini bertujuan untuk memenuhi syarat kelulusan perguruan tinggi program studi Strata-1 Sistem Informasi dan mendapatkan gelar kesarjanaan dalam bidang komputer di Sekolah Tinggi Manajemen Informatika dan Komputer AMIKOM Yogyakarta.

Dalam proses penyusunan dan penulisan skripsi, penulis menyadari bahwa kemampuan penulis terbatas. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terimakasih kepada pihak-pihak yang turut terlibat dari awal proses hingga akhir, antara lain:

1. Bapak Prof. Dr. M. Suyanto, M.M selaku Ketua Sekolah Tinggi Manajemen Informatika dan Komputer AMIKOM Yogyakarta.
2. Bapak Drs. Bambang Sudaryatno, M.M selaku Ketua Jurusan Manajemen Informatika dan Sistem Informasi STMIK AMIKOM Yogyakarta.
3. Bapak Arief Setyanto, S.Si, M.T dan Bapak Drs. Bambang Sudaryatno, M.M selaku Dosen Pembimbing, yang telah banyak meluangkan waktu untuk membimbing dan mengarahkan sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.

4. Bapak Iwan dan Bapak Anton yang telah membantu menjelaskan dalam proses penjualan di restoran Omah Ocha Teppanyaki and Dimsum.
5. Kepala Staf Biro Administrasi dan Kemahasiswaan, serta seluruh dosen dan karyawan tata usaha STMIK AMIKOM yang telah banyak membantu penyelesaian penyusunan skripsi ini.
6. Dan yang paling penting ucapan terima kasih kepada kedua orang tua yang telah bekerja keras dan berdoa, serta sahabat-sahabat serta pihak-pihak lain yang turut membantu sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.

Penulis memahami bahwa dalam penyusunan dan penulisan skripsi ini masih ada kekurangan, untuk itu penulis mengharapkan peran aktif pembaca dengan memberikan kritik dan saran sebagai masukan.

Mudah-mudahan penyusunan dan penulisan skripsi ini dapat memberikan manfaat dan ruang yang lebar bagi pembaca untuk berkreasi lebih sempurna dalam menuangkan hasil karya.

Terima kasih dan Tuhan memberkati anda sekalian.

Yogyakarta, 27 Februari 2012



Penulis

DAFTAR ISI

Judul	i
Lembar Persetujuan	ii
Lembar Pengesahan	iii
Pernyataan Keaslian	iv
Motto	v
Persembahan	vi
Kata Pengantar.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xv
INTISARI.....	xvii
ABSTRACT.....	xviii
BAB I : PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Batasan Masalah	3
1.4. Tujuan Penelitian	4
1.5. Manfaat Penelitian	4
1.6. Metode Penelitian	5
1.7. Sistematika Penulisan	6
BAB II : LANDASAN TEORI	9
2.1. Definisi Sistem, Informasi, Sistem Informasi	9
2.1.1. Konsep Dasar Sistem	9
2.1.2. Konsep Dasar Informasi	13
2.1.3. Konsep Dasar Sistem Informasi.....	17
2.2. Sistem Informasi Restoran	20
2.3. Konsep Arsitektur Aplikasi Sistem	21
2.3.1. Definisi Aplikasi	21
2.3.2. Arsitektur Aplikasi Stand Alone.....	21
2.3.3. Arsitektur Aplikasi Client-Server	21
2.4. Konsep Pemodelan Sistem.....	22
2.4.1. Flowchart	22
2.4.2. Data Flow Diagram	23
2.5. Konsep Basis Data	23
2.5.1. Pengertian Basis Data	23
2.5.2. Komponen Sistem Basis Data.....	25
2.5.3. <i>Entity Relationship Diagram</i> (ERD).....	27
2.5.4. Normalisasi	29
2.5.5. Teori Bahasa Basis Data	30
2.6. Perangkat Lunak Yang Digunakan	32
2.6.1. Visual Basic 6.0	32
2.6.2. SQL Server 2000.....	45
BAB III : PERANCANGAN PROGRAM	51
3.1. Tinjauan Umum	51

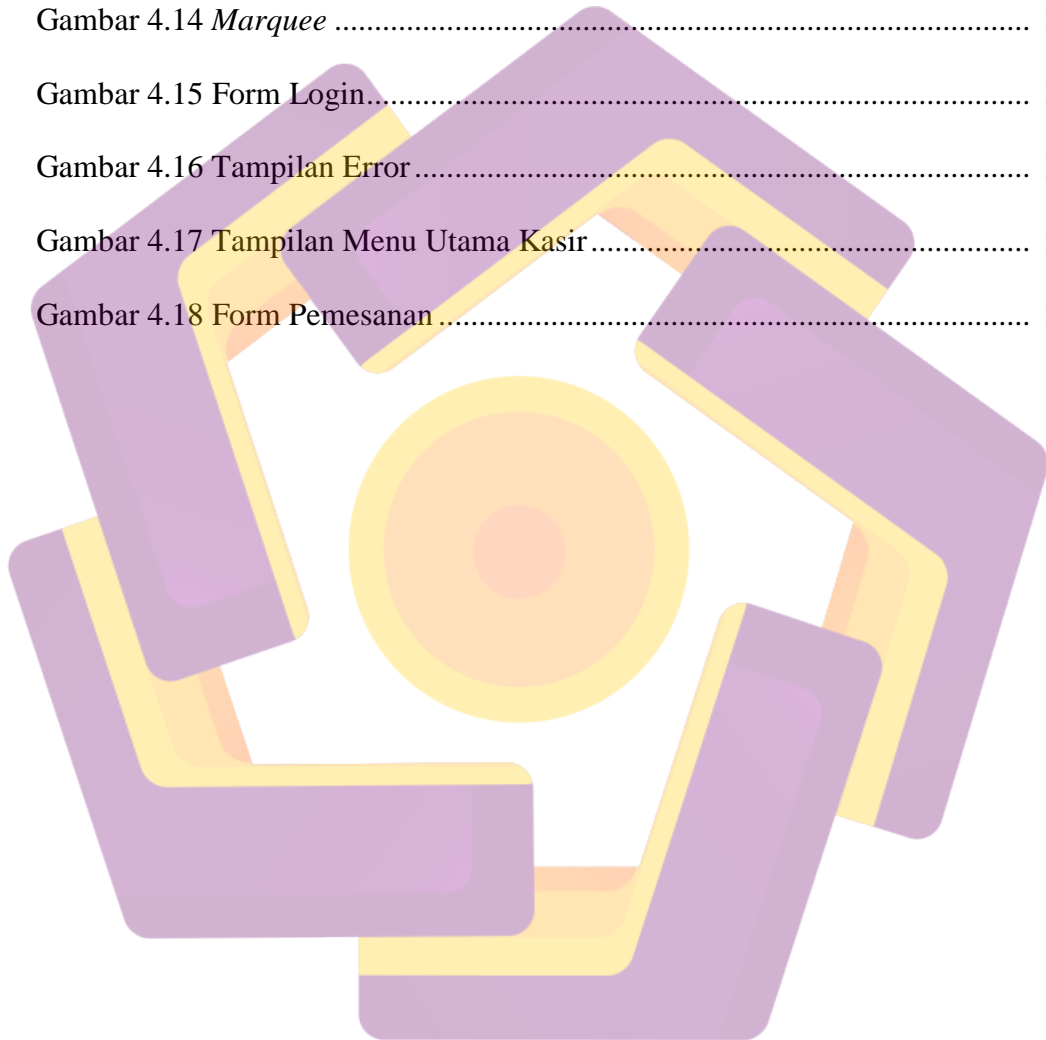
3.1.1. Sekilas Tentang Restoran Omah Ocha	51
3.1.2. Visi dan Misi Omah Ocha.....	52
3.2. Analisis Umum.....	52
3.2.1. <i>Identify</i> (Identifikasi Masalah).....	53
3.2.2. <i>Understand</i> (Memahami Kinerja Sistem yang Ada)	53
3.2.3. <i>Analyze</i> (Analisis Sistem)	54
3.2.3.1. Analisis Kelemahan Sistem.....	55
3.2.3.1.1. <i>Performance</i> (Analisis Kinerja)	55
3.2.3.1.2. <i>Information</i> (Analisis Informasi)	56
3.2.3.1.3. <i>Economy</i> (Analisis Ekonomi).....	57
3.2.3.1.4. <i>Control</i> (Analisis Pengendalian)	57
3.2.3.1.5. <i>Efficiency</i> (Analisis Efisiensi)	57
3.2.3.1.6. <i>Service</i> (Analisis Pelayanan)	58
3.2.3.2. Analisis Biaya dan Manfaat.....	58
3.2.3.3. Analisis Kebutuhan Sistem.....	65
3.2.3.4. Analisis Kebutuhan Fungsional.....	65
3.2.3.5. Analisis Kebutuhan non Fungsional.....	66
3.2.3.6. Analisis Kelayakan.....	67
3.2.4. Report (Laporan Hasil Analisis)	69
3.3. Perancangan Sistem	69
3.3.1. Perancangan Sistem Secara Umum	70
3.3.2. Perancangan Sistem Secara Rinci.....	76
BAB IV : IMPLEMENTASI SISTEM	93
4.1. Struktur Aplikasi	93
4.2. Pengujian Aplikasi	100
4.3. Pembahasan Aplikasi	117
4.3.1. Pembahasan Program.....	117
4.3.2. Pembahasan Aplikasi	118
4.4. Manual.....	143
4.4.1. Instalasi	143
4.4.2. Manual Admin (Manajer)	143
4.4.3. Manual Kasir.....	153
BAB V : PENUTUP.....	158
5.1. Kesimpulan	158
5.2. Saran.....	160
DAFTAR PUSTAKA.....	162
LAMPIRAN	163

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Karakteristik Sistem	13
Gambar 2.2 Siklus Informasi	14
Gambar 2.3 Blok Sistem Informasi yang Berinteraksi	18
Gambar 2.4 Flowchart Sistem yang Digunakan	22
Gambar 2.5 Simbol Data Flow yang Digunakan	23
Gambar 2.6 Menu Pilihan New Project	34
Gambar 2.7 Tampilan IDE dari Visual Basic 6.0	35
Gambar 2.8 Menu Bar.....	36
Gambar 2.9 Toolbar atau SpeedBar	36
Gambar 2.10 Form Window	37
Gambar 2.11 Toolbox Standard	37
Gambar 2.12 Project Explorer.....	38
Gambar 2.13 Properties.....	38
Gambar 2.14 Form Layout.....	39
Gambar 2.15 Code Editor	40
Gambar 2.16 Utilitas Service Manager	46
Gambar 2.17 Query analyzer	47
Gambar 3.1 Flowchart.....	71
Gambar 3.2 Diagram konteks	72
Gambar 3.3 Data Flow Diagram Level 0	73
Gambar 3.4 Data Flow Diagram Level 1 Pemasukan Data User	74

Gambar 3.5 Data Flow Diagram Level 1 Pemasukan Menu	74
Gambar 3.6 Data Flow Diagram Level 1 Pemasukan Data Paket	75
Gambar 3.7 Entity Relationship Diagram (ERD)	80
Gambar 3.8 Login Program.....	87
Gambar 3.9 Pemesanan dan Pembayaran	87
Gambar 3.10 Input Menu	88
Gambar 3.11 Input Paket.....	88
Gambar 3.12 Input Data Meja.....	89
Gambar 3.13 Input Profil	89
Gambar 3.14 Input Text Berjalan (<i>Marquee</i>)	90
Gambar 3.15 Output Daftar Menu	90
Gambar 3.16 Output Daftar Paket.....	91
Gambar 3.17 Output Data Shift	91
Gambar 3.18 Output Laporan Transaksi	92
Gambar 4.1 Struktur Aplikasi	94
Gambar 4.2 Laporan Daftar Paket	137
Gambar 4.3 Laporan User	138
Gambar 4.4 Laporan Data Transaksi	139
Gambar 4.5 Form Login.....	144
Gambar 4.6 Tampilan Error	144
Gambar 4.7 Tampilan Menu Utama Manajer	145
Gambar 4.8 Data Menu Makanan	146
Gambar 4.9 Data Meja	147

Gambar 4.10 Data Paket	147
Gambar 4.11 Data User.....	148
Gambar 4.12 Laporan Transaksi	150
Gambar 4.13 Company Profile	151
Gambar 4.14 <i>Marquee</i>	152
Gambar 4.15 Form Login.....	153
Gambar 4.16 Tampilan Error	153
Gambar 4.17 Tampilan Menu Utama Kasir	154
Gambar 4.18 Form Pemesanan	155



DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Rincian Biaya Komponen Perangkat Keras.....	59
Tabel 3.2 Rincian Biaya Komponen Perangkat Lunak.....	60
Tabel 3.3 Rincian Biaya dan Manfaat.....	61
Tabel 3.4 Hasil Analisis Biaya dan Manfaat.....	65
Tabel 3.5 Rincian Kebutuhan Perangkat Keras.....	66
Tabel 3.6 Identifikasi Entity dan Atribut.....	78
Tabel 3.7 Relationship Antar Entity.....	78
Tabel 3.8 Atribut dari Relationship.....	79
Tabel 3.9 Cardinality Ratio.....	79
Tabel 3.10 Detail Transaksi.....	81
Tabel 3.11 Tabel Level.....	82
Tabel 3.12 Tabel Login.....	82
Tabel 3.13 Tabel Marquee.....	82
Tabel 3.14 Tabel Meja.....	83
Tabel 3.15 Tabel Menu.....	83
Tabel 3.16 Tabel Paket.....	84
Tabel 3.17 Tabel Pengguna.....	84
Tabel 3.18 Tabel Pesan.....	85
Tabel 3.19 Tabel Profil.....	85
Tabel 3.20 Tabel Shift.....	86
Tabel 3.21 Tabel Transaksi.....	86

Tabel 4.1 Pengujian Form Login	100
Tabel 4.2 Pengujian Form Pemesanan	101
Tabel 4.3 Pengujian Form Data Menu	102
Tabel 4.4 Pengujian Form Cari Data Menu	103
Tabel 4.5 Pengujian Form Data Meja	104
Tabel 4.6 Pengujian Form Data Paket	105
Tabel 4.7 Pengujian Form Cari Data Paket.....	106
Tabel 4.8 Pengujian Form Level User	107
Tabel 4.9 Pengujian Form Data Shift	108
Tabel 4.10 Pengujian Form Data User / Kasir.....	109
Tabel 4.11 Pengujian Form Cari Data User.....	110
Tabel 4.12 Pengujian Form Profil.....	111
Tabel 4.13 Pengujian Form Marquee.....	112
Tabel 4.14 Pengujian Form E-mail.....	113
Tabel 4.15 Pengujian Form Laporan Transaksi.....	114
Tabel 4.16 Pengujian Form Laporan Seluruh Transaksi.....	115
Tabel 4.17 Pengujian Form Laporan Menu	116
Tabel 4.18 Pengujian Form Laporan Paket.....	116
Tabel 4.19 Jadwal Kegiatan Instalasi.....	143

INTISARI

Omah Ocha Teppanyaki and Dimsum merupakan sebuah restoran berorientasi masakan Jepang yang baru berdiri di Yogyakarta. Sebuah sistem informasi administrasi restoran diperlukan untuk mempercepat dan mempermudah pelayanan terhadap pelanggan restoran tersebut. Seringkali data transaksi hilang atau rusak, oleh karena itu data transaksi penjualan yang terjadi harus tersimpan dengan baik dan juga dapat diakses kapanpun. Hak akses sistem juga dibatasi menjadi beberapa bagian sesuai dengan jabatan dan kepentingan pekerjaan agar tidak terjadi kekeliruan dan kesalahan tanggung jawab.

Perancangan aplikasi dibagi menjadi tiga hak akses yaitu pemilik, admin (manajer), dan kasir. Dibuatnya fitur-fitur didalam aplikasi agar dapat menghasilkan laporan penjualan per-hari, per-bulan, per-periode sesuai dengan permintaan pengguna. Dibuat fitur pengolahan harga menu dan harga menu paket agar kegiatan transaksi menjadi lebih cepat. Penentuan jam kerja kasir juga ditambahkan didalam aplikasi.

Hasil dari penggunaan aplikasi tercapai dengan baik sesuai dengan kebutuhan restoran pada awalnya. Namun seiring perkembangan restoran dan juga perkembangan teknologi ada beberapa kekurangan dari aplikasi ini. Belum adanya stok inventarisasi gudang dan dapur. Tidak adanya fitur untuk menyimpan data pelanggan untuk kepentingan promosi.

Kata Kunci: Sistem Informasi, Kasir, Aplikasi Restoran, Restoran, Sistem Kasir, Administrasi Restoran.

ABSTRACT

Omah Ocha Teppanyaki and Dimsum is a new restaurant oriented in Japanese Cuisine at Yogyakarta. A restaurant administration information system is needed to accelerate and simplify the service to the restaurant customers. Often the transaction data is lost or damaged, therefore the sales transaction data that occurs had to be stored properly and also can be accessed at any time. Access to the system is also limited to a few parts in accordance with the job titles and interests in order to avoid errors and mistaken responsibility

The application design are divided into three access that is the owner, administrator (manager), and the cashier. Some features are made in the application so that it can generate sales reports per day, per month, and per period in accordance with user demand. Menu pricing and package pricing features are created for faster and better transactions. Determination of cashiers working hours were also added in the application.

Result from using the application is well-achieved for common use of the restaurant at first. However, along with the development of the restaurant and also the growing of technology there are some disadvantages of this application. The absence of the kitchen stock inventory and warehouse stock inventory. The lack of features to store customer data for promotional purposes.

Keywords: *Information Systems, Cashier, Restaurant Application, Restaurant, Cashier System, Restaurant Administration.*