

**ANALISIS DAN PERANCANGAN SISTEM INFORMASI RESTORAN
PADA RESTORAN NASI GORENG BAKAR MR PUENCHENG
YOGYAKARTA**

SKRIPSI



disusun oleh

Erwin Widiyanto

05.11.0964

**JURUSAN TEKNIK INFORMATIKA
SEKOLAH TINGGI MANAJEMEN INFORMATIKA DAN KOMPUTER
AMIKOM
YOGYAKARTA
2011**

**ANALISIS DAN PERANCANGAN SISTEM INFORMASI RESTORAN
PADA RESTORAN NASI GORENG BAKAR MR PUENCHENG
YOGYAKARTA**

Skripsi

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



disusun oleh

Erwin Widiyanto

05.11.0964

**JURUSAN TEKNIK INFORMATIKA
SEKOLAH TINGGI MANAJEMEN INFORMATIKA DAN KOMPUTER
AMIKOM
YOGYAKARTA
2011**

PERSETUJUAN

SKRIPSI

**Analisis Dan Perancangan Sistem Informasi Restoran
Pada Restoran Nasi Goreng Bakar Mr Puencheng
Yogyakarta**

yang dipersiapkan dan disusun oleh

Erwin Widiyanto

05.11.0964

telah disetujui oleh Dosen Pembimbing Skripsi
pada tanggal 07 Juli 2011

Dosen Pembimbing,

Armadyah Amborowati, S.Kom, M. Eng.

NIK. 190302063

PENGESAHAN

SKRIPSI

**ANALISIS DAN PERANCANGAN SISTEM INFORMASI RESTORAN
PADA RESTORAN NASI GORENG BAKAR MR PUENCHENG
YOGYAKARTA**

yang dipersiapkan dan disusun

Erwin Widiyanto
05.11.0964

telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
pada tanggal 16 Juli 2011

Susunan Dewan Penguji

Nama Penguji

Tanda Tangan

Armadyah Amborowati, S.Kom, M. Eng.
NIK. 190302063

Bambang Sudaryatno, Drs, MM
NIK. 190302029

Ema Utami, Dr., S.Si, M.Kom
NIK. 190302037

Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan
untuk memperoleh gelar Sarjana Komputer
Tanggal 16 Juli 2011

KETUA STMIK AMIKOM YOGYAKARTA



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

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah 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, 16 Juli 2011

Erwin Widiyanto

05.11.0964

MOTTO

Bahagiaalah Mereka Yang Diamnya Berfikir

Memandangannya Mengambil Pelajaran

Mendengarnya Mengambil Hikmah

Dalam Tindakannya Mengenal Indahannya Ajaran Islam

Jujur dan Disiplin Adalah

Sikap Yang Akan Membawa Negeri Ini Maju Dan Terhormat

Buatlah hidupmu menjadi lebih hidup

Janganlah selalu terpaksa akan masa lalu

Sepahit apapun masa lalu jadikan sebagai acuan

Untuk lebih baik dimasa sekarang dan yang akan datang

Masa lalu adalah kenangan,

Sekarang adalah kenyataan

Dan esok adalah tantangan!!!

PERSEMBAHAN

- Allah SWT yang selalu memberikan Hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
- Bapak Wijaya dan Ibu Raharti selaku kedua orang tua ku yang selalu memberikan semua, baik tu material maupun non material.
- Umi Warnie Yutaka yang selalu memotivasiku terus tanpa bosan dan tanpa henti, yang selalu membangkitkanku ketika sudah tidak semangat sehingga aku dapat menyelesaikan skripsi ini. Umi Ku Motivasi Ku....
- Mas Ikok yang telah membantu dalam penyelesaian aplikasi ini, terima kasih dan sekarang saatnya mas ikok harus lulus juga, ku tunggu kelulusannya.
- Mas Edy, Mas Berny, teman yang lain terima kasih atas semua masukannya sehingga skripsi ini dapat selesai.
- Si Unyil, laptop ku yang selalu menyertaiku disaat menyelesaikan skripsi dan disaat ujian pendadaran.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penyusun panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan begitu banyak rahmat dan karunia-Nya, sehingga penyusun dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan baik dan tepat pada waktunya, walaupun penyusun sendiri menyadari masih banyak terdapat kekurangan, yang mana itu semua tidak terlepas dari keterbatasan penyusun.

Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat kelulusan bagi setiap mahasiswa STMIK “AMIKOM” YOGYAKARTA untuk memperoleh gelar Sarjana Komputer, selain itu juga merupakan bukti bahwa mahasiswa telah menyelesaikan kuliah pada jenjang program Sarjana Strata Satu (S1) Jurusan Teknik Informatika STMIK AMIKOM Yogyakarta.

Penyusun menyadari sepenuhnya bahwa Skripsi ini masih sangat jauh dari kesempurnaan, itu semua tidak lepas karena keterbatasan pengetahuan dan kemampuan dari penyusun sendiri. Oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat membangun guna mencapai kesempurnaan akan selalu penyusun harapkan, sehingga dapat lebih bermanfaat bagi penyusun sendiri, serta pihak-pihak yang membutuhkan.

Akhirnya penyusun berharap semoga hasil karya ini dapat bermanfaat dan berguna bagi yang membaca.

Yogyakarta, Juli 2011

Penyusun

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	iv
MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Batasan Masalah	2
1.4. Tujuan dan Manfaat Penelitian	3
1.5. Metode Pengumpulan Data	4
1.6. Sistematika Penulisan	5
BAB II LANDASAN TEORI	
2.1. Konsep Sistem Informasi	6
2.1.1. Konsep Dasar Sistem	6
2.1.2. Siklus Hidup Pengembangan Sistem	8
2.1.3. Konsep Dasar Informasi	9
2.1.4. Kualitas Informasi	10
2.1.5. Konsep Dasar Sistem Informasi	10
2.1.6. Komponen Sistem Informasi	11

2.2. Sistem Basis Data	12
2.2.1. Metode Perancangan Basis Data	13
2.2.1.1 Teknik Normalisasi	13
2.2.1.2 Teknik Entity Relationship.....	14
2.2.2. Simbol-simbol Flowchart	16
2.2.3. Data Flow Diagram (DFD)	17
2.3. My SQL.....	19
2.4. Microsoft Visual Basic 2008	21
2.4.1. Awal Halaman (Start Page)	22
2.4.2. Memulai Sebuah Proyek Baru	24
2.4.3. Menggunakan Windows Form Designer	24

BAB III ANALISIS DAN PERANCANGAN SISTEM

3.1. Analisis Sistem	28
3.1.1. Melakukan Studi Pendahuluan	28
3.1.2. Identifikasi Masalah	29
3.1.3. Analisis Kelemahan Sistem	29
3.1.4. Analisis Kebutuhan Sistem	33
3.1.4.1. Analisis Kebutuhan Fungsional	33
3.1.4.2. Analisis Kebutuhan Non Fungsional.....	35
3.1.5. Analisis Biaya dan Manfaat	36
3.2. Perancangan Sistem	44
3.2.1. Rancangan Database	44
3.2.1.1. Uji Normalisasi Database.....	44
3.2.1.2. Relasi Antar Tabel	49
3.2.1.3. Rancangan Struktur Tabel.....	50
3.2.2. DFD	56
3.2.3. Rancangan Antar Muka	58

BAB IV IMPLEMENTASI DAN PEMBAHASAN SISTEM

4.1. Implementasi Sistem	69
--------------------------------	----

4.1.1. Instalasi Software	69
4.1.2. Pengetesan Program	70
4.1.3. Pengetesan Sistem	71
4.2. Hasil Rancangan Database	72
4.3. Manual Program	76
4.3.1. Menu Login.....	76
4.3.2. Menu Utama.....	78
4.3.3. Menu Master Bahan.....	82
4.3.4. Menu Master Resep.....	84
4.3.5. Menu Master Produk.....	88
4.3.6. Menu Master Supplier.....	90
4.3.7. Menu Managemen User.....	94
4.3.8. Menu Pembelian	97
4.3.9. Menu Penjualan.....	100
4.3.10. Menu pelunasan Hutang.....	102
4.3.11. Menu Laporan Penjualan	104
4.3.12. Menu Laporan Pembelian	106

BAB V PENUTUP

5.1. Kesimpulan	109
5.2. Saran	110

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	Analisis Kinerja	30
Tabel 3.2	Analisi Informasi	31
Tabel 3.3	Analisis Ekonomi	31
Tabel 3.4	Analisis Kontrol	32
Tabel 3.5	Analisis Efisiensi	33
Tabel 3.6	Analisis Pelayanan	33
Tabel 3.7	Function Point	37
Tabel 3.8	Complexity Factor	38
Tabel 3.9	Biaya dan Manfaat Sistem informasi	39
Tabel 3.10	Hasil Analisa	44
Tabel 3.11	Bentuk Tidak Normal	45
Tabel 3.12	Tabel User	50
Tabel 3.13	Tabel Produk	50
Tabel 3.14	Tabel Resep	51
Tabel 3.15	Tabel Detail Resep	51
Tabel 3.16	Tabel Bahan	51
Tabel 3.17	Tabel Supplier	52
Tabel 3.18	Tabel Penjualan	52
Tabel 3.19	Tabel Detail Penjualan	53
Tabel 3.20	Tabel Bayar Kredit	53
Tabel 3.21	Tabel Pembelian	54
Tabel 3.22	Tabel Detail Pembelian	54
Tabel 3.23	Tabel Lunas	55
Tabel 3.24	Tabel Detail Lunas	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Model Sistem Sederhana	8
Gambar 2.2	Kegiatan dalam SDLC	9
Gambar 2.3	One to one relationship	15
Gambar 2.4	One to many relationship	15
Gambar 2.5	Many to one relationship.....	15
Gambar 2.6	Many to many relationship	16
Gambar 2.7	Simbol-simbol Flowchart.....	17
Gambar 2.8	Notasi Kesatuan Luar	18
Gambar 2.9	Notasi Arus Data.....	18
Gambar 2.10	Notasi Proses.....	19
Gambar 2.11	Notasi Simpanan Data.....	19
Gambar 2.12	Start Page Visual Basic 2008	23
Gambar 2.13	Dialog box membuat proyek baru.....	24
Gambar 2.14	Lingkungan kerja visual basic untuk proyek baru	25
Gambar 2.15	Toolbox	26
Gambar 2.16	Properties	27
Gambar 3.1	Bentuk Normal Pertama	46
Gambar 3.2	Bentuk Normal Kedua	47
Gambar 3.3	Bentuk Normal Ketiga	48
Gambar 3.4	Relasi Antar Tabel.....	49
Gambar 3.5	Diagram Context Sistem Informasi Restoran	56
Gambar 3.6	DFD Level 1 Sistem Informasi Restoran.....	57
Gambar 3.7	Rancangan Form Login.....	58
Gambar 3.8	Rancangan Form Utama.....	59
Gambar 3.9	Rancangan Form Penjualan.....	60
Gambar 3.10	Rancangan Form Bayar.....	61
Gambar 3.11	Rancangan Form Pembelian	62
Gambar 3.12	Rancangan Form Master Produk.....	62
Gambar 3.13	Rancangan Form Tambah Produk.....	63

Gambar 3.14	Rancangan Form Master Bahan	63
Gambar 3.15	Rancangan Form Master Resep	64
Gambar 3.16	Rancangan Form Tambah Resep	64
Gambar 3.17	Rancangan Form Supplier.....	65
Gambar 3.18	Rancangan Form Tambah Supplier.....	65
Gambar 3.19	Rancangan Form Managemen User.....	66
Gambar 3.20	Rancangan Form Pelunasan	67
Gambar 3.21	Rancangan Form Info program	67
Gambar 3.22	Rancangan Form Laporan Penjualan	68
Gambar 3.23	Rancangan Form Laporan Pembelian	68
Gambar 4.1	Tabel Data Bahan.....	73
Gambar 4.2	Tabel Data Resep	73
Gambar 4.3	Tabel Data Detail Resep.....	73
Gambar 4.4	Tabel Data Produk	74
Gambar 4.5	Tabel Data Supplier	74
Gambar 4.6	Tabel Data User	74
Gambar 4.7	Tabel Data Penjualan	74
Gambar 4.8	Tabel Data Detail Penjualan.....	75
Gambar 4.9	Tabel Data Pembelian	75
Gambar 4.10	Tabel Data Detail Pembelian	75
Gambar 4.11	Tabel Data Bayar Kredit	75
Gambar 4.12	Tabel Data Lunas	76
Gambar 4.13	Tabel Data Detail Lunas	76
Gambar 4.14	Menu Login.....	76
Gambar 4.15	Peringatan Salah Login	77
Gambar 4.16	Menu Utama User Level Admin	79
Gambar 4.17	Menu Utama User Level Kasir	79
Gambar 4.18	Daftar Bahan Expired.....	80
Gambar 4.19	Daftar Bahan Limit	81
Gambar 4.20	Menu Master Bahan	82
Gambar 4.21	Edit Bahan.....	83

Gambar 4.22	Menu Master Resep Daftar Resep Total	84
Gambar 4.23	Menu Master Resep Daftar Resep Detail.....	85
Gambar 4.24	Menu Tambah Resep	85
Gambar 4.25	Menu Master Produk.....	88
Gambar 4.26	Menu Tambah Produk.....	88
Gambar 4.27	Edit produk.....	90
Gambar 4.28	Menu Master Supplier.....	91
Gambar 4.29	Menu Tambah Supplier.....	91
Gambar 4.30	Menu Managemen User	95
Gambar 4.31	Edit User	96
Gambar 4.32	Menu Pembelian	97
Gambar 4.33	Menu Penjualan.....	100
Gambar 4.34	Menu Pembayaran.....	101
Gambar 4.35	Menu Pelunasan Hutang	103
Gambar 4.36	Menu Laporan Penjualan	104
Gambar 4.37	Cetak Laporan Penjualan	106
Gambar 4.38	Menu Laporan Pembelian	107
Gambar 4.39	Cetak Laporan Pembelian	108

INTISARI

Persaingan yang semakin ketat dalam dunia usaha telah mendorong pengelola suatu usaha untuk segera merumuskan strategi baru dan menciptakan pusat-pusat keunggulan kompetitif sebagai daya saing untuk menghadapi para pesaing. Restoran Nasi Goreng Bakar Mr. Puencheng merupakan suatu usaha yang bergerak di bidang penjualan makanan dan minuman, haruslah pandai mengatur strategi penjualan untuk meningkatkan hasil penjualan. Dimana restoran ini berfungsi sebagai penyedia makanan dan minuman, harusnya mampu memberikan pelayanan yang terbaik kepada setiap pelanggan. Pelayanan yang sekarang berjalan masih dilakukan dengan cara manual, hal tersebut dapat dilihat dari proses transaksi penjualan. Dimana dengan proses yang manual sering terjadi kesalahan pencatatan, arsip yang sulit dicari, dan lain sebagainya.

Dengan membangun Sistem Informasi Penjualan untuk sebuah restoran sehingga nantinya dapat membantu meningkatkan pelayanan terhadap pelanggan Restoran Nasi Goreng Bakar Mr. Puencheng dan dapat memudahkan dalam pembuatan laporan-laporan baik laporan penjualan maupun pembelian stok bahan-bahan masakan.

Sistem Informasi Penjualan ini akan memudahkan pengguna dalam menjalankan usahanya. Sistem ini menghasilkan beberapa laporan diantaranya laporan penjualan, laporan pembelian, laporan stok bahan, laporan pelunasan hutang supplier, laporan produk terlaris. Sistem ini juga menghasilkan suatu informasi seperti saldo bahan yang mulai limit, bahan sudah expired sehingga nantinya dapat memudahkan perusahaan untuk menganalisa.

Kata Kunci : Sistem Informasi Penjualan, Laporan, Bahan, Restoran

ABSTRACT

Increasingly fierce competition in the business world has driven the management of a business to quickly formulate new strategies and create centers of excellence kompotitif as competitiveness to face the competition. Nasi Goreng Bakar Mr. Puencheng Restaurant is a business engaged in the sale of food and beverages, must be clever to set sales strategies to increase sales results. Where is this restaurant serves as a provider of food and beverages, should be able to provide the best service to every customer. Services are now running is still done by hand, it can be seen from the sales transaction process. Where a manual process that often goes wrong recording, archive elusive, and so forth.

By building the Sales Information System for a restaurant so that later can help improve customer service to Nasi Goreng Bakar Mr. Puencheng Restaurant and can facilitate in making the reports better sales reports and stock purchase of cooking ingredients.

Sales Information Systems this will facilitate the user in running the business. The system generates several reports including sales reports, purchasing reports, materials stock reports, supplier reports repayment of debt, report the best-selling product. The system also produces a balance of information as a starting material limits, the material has expired so it can later facilitate the company to analyze.

Keyword: *Sales Information System, Reports, Materials, Restaurant*