

**PERANCANGAN SISTEM PEMESANAN CATERING BERBASIS  
MOBILE PADA DAPUR BU AJI**

**SKRIPSI**



disusun oleh

**Pangeran Parsaruan Pardosi**

**15.12.8640**

**PROGRAM SARJANA  
PROGRAM STUDI SISTEM INFORMASI  
FAKULTAS ILMU KOMPUTER  
UNIVERSITAS AMIKOM YOGYAKARTA  
YOGYAKARTA  
2019**

**PERANCANGAN SISTEM PEMESANAN CATERING BERBASIS  
MOBILE PADA DAPUR BU AJI**

**SKRIPSI**

untuk memenuhi sebagian persyaratan  
mencapai gelar Sarjana pada  
Program Studi Sistem Informasi



**disusun oleh**  
**Pangeran Parsaruan Pardosi**  
**15.12.8640**

**PROGRAM SARJANA  
PROGRAM STUDI SISTEM INFORMASI  
FAKULTAS ILMU KOMPUTER  
UNIVERSITAS AMIKOM YOGYAKARTA  
YOGYAKARTA  
2019**

## **PERSETUJUAN**

## **SKRIPSI**

### **PERANCANGAN SISTEM PEMESANAN CATERING BERBASIS MOBILE PADA DAPUR BU AJI**

yang dipersiapkan dan disusun oleh

**Pangeran Parsaruan Pardosi**

**15.12.8640**

telah disetujui oleh Dosen Pembimbing Skripsi  
pada tanggal 26 Juni 2019

**Dosen Pembimbing,**



**Bety Wulan Sari, M.Kom**

**NIK. 190302254**

## PENGESAHAN

## SKRIPSI

### PERANCANGAN SISTEM PEMESANAN CATERING BERBASIS MOBILE PADA DAPUR BU AJI

yang disusun oleh

**Pangeran Parsaruan Pardosi**

**15.12.8640**

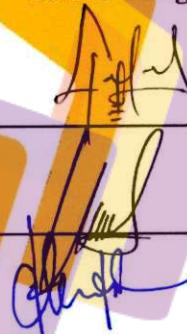
telah dipertahankan di depan dewan penguji  
pada tanggal 23 Juli 2019

**Susunan Dewan Penguji**

**Nama Penguji**

Bety Wulan Sari, M.Kom  
NIK. 190302254

**Tanda Tangan**



Ike Verawati, M.Kom  
NIK. 190302237

Lilis Dwi Farida, S.Kom.,M.Eng  
NIK. 190302288

Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan  
untuk memperoleh gelar Sarjana Komputer  
Tanggal 10 September 2019

**DEKAN FAKULTAS ILMU KOMPUTER**



Krisnawati, S.Si, M.T.  
NIK. 190302038

## **PERNYATAAN**

Saya bertanda tangan 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 tinggi manapun, 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.

Segala sesuatu yang terkait dengan naskah dan karya yang telah dibuat adalah menjadi tanggung jawab saya pribadi.

Yogyakarta, 1 Juli 2019



Pangeran Parsaruan Pardosi

NIM. 15.12.8640

## MOTTO

“I’m not Perfect, I’m only Human”

(Anonymous)

“Coding is the same as finding a treasure”

(Coolaz)

“Ketrampilan dan Skill lebih penting daripada Ijazah dan Gelar”

(Elon Musk)

“Lakukanlah hal yang Benar bukan yang Mudah”

(Anonymous)

“Cintailah semua orang, tapi percayailah beberapa saja”

(William Shakespeare)

## **PERSEMBAHAN**

Skripsi ini kupersembahkan kepada :

Untuk orang tua tercinta Bapak Humala Pardosi dan Ibu Dina Almaidah yang senantiasa memberikan kasih sayang yang tak ada batasnya dan yang selalu mendidik tanpa bosannya, semoga selalu dalam keadaan sehat dan selalu berada dalam lindungan-Nya.

Untuk adikku Putri Angela Pardosi dan Devithania Pardosi yang selalu mendukung dan memberikan semangat, semoga dapat menggapai cita-cita dan kelak dapat membanggakan kedua orang tua.

Untuk semua keluarga terimakasih atas segala dukungan dan do'anya selama kuliah.

Untuk Ibu Bety Wulan Sari, M.Kom, yang telah sabar memberikan bimbingan dan petunjuk selama pembuatan skripsi, dan berkenan hadir mendampingi saat sidang pendadaran semoga diberikan kesehatan selalu, usianya dipanjangkan, dan dilancarkan segala urusannya.

Untuk semua teman dan sahabat jauh maupun dekat yang turut berbagi ilmu dan pengalaman kepadaku,

Untuk saudara dan saudari di Genk Kapak terimakasih atas segala kritik dan saran yang bersifat membangun, dukungan dan semangat yang telah kalian berikan, semoga persahabatan kita ini dapat tetap terjaga dengan baik dan tetap bertambah

tua seiring berjalannya waktu hingga saatnya kematian memisahkan. Sampai jumpa di puncak kesuksesan.

Untuk Keluarga Besar 15-S1SI-05 dan semua rekan seperjuangan angkatan 2015 yang telah memberikan semangat dan dukungan, semoga dapat menggapai kesuksesan, dan semoga Tuhan melancarkan segala urusan yang kita hadapi.



## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul “Percancangan Sistem Pemesanan Catering Berbasis Mobile pada Dapur BU AJI”.

Tujuan penulisan skripsi ini untuk memenuhi syarat memperoleh gelar Sarjana Komputer (S.Kom) bagi mahasiswa program sarjana di jurusan Sistem Informasi Fakultas Ilmu Komputer Universitas Amikom Yogyakarta. Penulis menyadari skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh sebab itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak demi kesempurnaan skripsi ini.

Terselesaikannya skripsi ini tidak terlepas dari bantuan banyak pihak, sehingga pada kesempatan ini dengan segala kerendahan hati dan penuh rasa hormat penulis menghaturkan terima kasih yang sebesar-besarnya bagi semua pihak yang telah memberikan bantuan moril dan materil baik langsung maupun tidak langsung dalam penyusunan skripsi ini hingga selesai, terutama kepada yang saya hormati :

1. Ayah dan Ibu tercita senantiasa mendidik, menasehati, dan mendoakan penulis hingga menyelesaikan skripsi ini.
2. Bapak Prof. Dr. M. Suyanto, MM, selaku Rektor Univeristas Amikom Yogyakarta.

3. Ibu Krisnawati, S. Si, MT, selaku Dekan Fakultas Ilmu Komputer dan Ketua Program Studi S1 Sistem Informasi.
4. Ibu Bety Wulan Sari, M.Kom, selaku Dosen Pembimbing yang dengan sabar dan ikhlas telah meluangkan waktu dan memberikan ilmunya kepada penulis dalam memberikan petunjuk dan bimbingan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
5. Terima kasih juga kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyelesaian skripsi ini yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dan penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua dan menjadi bahan masukan dalam dunia Pendidikan.

Yogyakarta, 1 Juli 2019

**Penulis**

## DAFTAR ISI

COVER .....	i
PERSETUJUAN .....	ii
PENGESAHAN .....	iii
PERNYATAAN .....	iv
MOTTO .....	v
PERSEMBAHAN .....	vi
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR .....	xvi
INSTISARI .....	xix
ABSTRACT .....	xx
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	2
1.3 Batasan Masalah.....	3
1.4 Tujuan Penelitian.....	3
1.5 Manfaat Penelitian.....	4

1.6 Metode Penelitian.....	4
1.6.1 Metode Studi Pustaka .....	5
1.6.2 Metode Wawancara .....	5
1.6.3 Metode Observasi .....	5
1.6.4 Metode Analisis.....	5
1.6.5 Metode Perancangan.....	6
1.6.6 Metode Pengembangan.....	6
1.6.7 Metode Testing.....	6
1.7 Sistematika Penulisan Laporan .....	6
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>8</b>
2.1 Tinjauan Pustaka .....	8
2.2 Konsep Dasar Sistem Informasi .....	10
2.2.1 Sistem .....	10
2.2.2 Informasi.....	11
2.2.3 Sistem Informasi.....	11
2.2.4 Karakteristik Sistem Informasi .....	12
2.3 Konsep Dasar Aplikasi.....	13
2.3.1 Aplikasi.....	13
2.3.2 Jenis Aplikasi.....	14
2.4 Dasar Teori .....	15

2.4.1 Perancangan .....	15
2.4.2 Pemesanan .....	16
2.4.3 <i>Catering</i> .....	16
2.4.4 <i>Mobile</i> .....	17
<b>2.5 Metode Analisis (Analisis PIECES) .....</b>	<b>17</b>
2.5.1 Analisis Kinerja ( <i>Performance</i> ) .....	17
2.5.2 Analisis Informasi ( <i>Information</i> ) .....	18
2.5.3 Analisis Ekonomi ( <i>Economy</i> ) .....	18
2.5.4 Analisis Kontrol ( <i>Control</i> ) .....	18
2.5.5 Analisis Efisiensi ( <i>Efficiency</i> ) .....	18
2.5.6 Analisis Pelayanan ( <i>Services</i> ) .....	19
<b>2.6 Konsep Pemodelan Sistem .....</b>	<b>19</b>
2.6.1 <i>Unified Modeling Language (UML)</i> .....	19
2.6.2 Definisi <i>Firebase</i> .....	20
2.6.3 Fitur-fitur <i>Firebase</i> .....	20
2.6.4 <i>Entity Relationship Diagram (ERD)</i> .....	22
<b>BAB III ANALISIS DAN PERANCANGAN .....</b>	<b>24</b>
3.1 Definisi Singkat Dapur Bu Aji .....	24
3.2 Analisis Sistem .....	24
3.2.1 Identifikasi Masalah .....	24

3.2.2 Analisis PIECES.....	25
3.2.3 Analisis Kebutuhan Sistem.....	32
3.3 Analisis Kelayakan Sistem.....	34
3.3.1 Kelayakan Teknis .....	34
3.3.2 Kelayakan Operasional.....	35
3.3.3 Kelayakan Ekonomi .....	36
3.3.4 Kelayakan Hukum .....	42
3.4 Perancangan Sistem.....	42
3.4.1 Pemodelan Sistem.....	42
3.5 Perancangan Basis Data .....	55
3.5.1 <i>Entity Relationship Diagram (ERD)</i> .....	55
3.5.2 Relasi Tabel .....	56
3.5.3 Rancangan Antar Tabel .....	56
3.6 Perancangan Antar Muka .....	60
3.6.1 Tampilan User .....	61
1. Tampilan Login User .....	61
2. Tampilan Sign Up User.....	61
3.5.2 Tampilan Admin.....	64
1. Tampilan Login Admin.....	64
BAB IV IMPLEMENTASI DAN PEMBAHASAN .....	67

4.1 Implementasi <i>Database</i> .....	67
4.2 Implementasi <i>Interface</i> .....	72
4.2.1 <i>Interface</i> Aplikasi User.....	73
4.2.2 <i>Interface</i> Aplikasi Admin/Server.....	79
4.3 Pembahasan Listing Program.....	84
4.4 Testing Program .....	98
4.4.1 <i>White Box Testing</i> .....	98
4.4.2 <i>Black Box Testing</i> .....	99
4.5 Manual Instalasi .....	104
4.6 Pemeliharaan Sistem .....	109
BAB V PENUTUP .....	110
5.1 Kesimpulan.....	110
5.2 Saran.....	111
DAFTAR PUSTAKA .....	112

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 2. 1</b> Tabel Perbandingan.....	8
<b>Tabel 2. 2</b> Elemen – elemen dari ERD.....	23
<b>Tabel 3. 1</b> Analisis Kinerja pada Sistem Dapur Bu Aji.....	26
<b>Tabel 3. 2</b> Analisis Informasi pada Sistem Dapur Bu Aji .....	27
<b>Tabel 3. 3</b> Analisis Ekonomi pada Sistem Dapur Bu Aji .....	28
<b>Tabel 3. 4</b> Analisis Pengendalian pada Sistem Dapur Bu Aji .....	29
<b>Tabel 3. 5</b> Analisis Efisiensi pada Sistem Dapur Bu Aji .....	31
<b>Tabel 3. 6</b> Analisis Pelayanan pada Sistem Dapur Bu Aji .....	31
<b>Tabel 3. 7</b> Tabel Rincian Biaya .....	36
<b>Tabel 3. 8</b> Analisis Kelayakan Ekonomi .....	41
<b>Tabel 3. 9</b> Tabel Data User.....	56
<b>Tabel 3. 10</b> Tabel Data Kategori .....	57
<b>Tabel 3. 11</b> Tabel Data Makanan .....	57
<b>Tabel 3. 12</b> Tabel Data Pesanan .....	58
<b>Tabel 3. 13</b> Tabel Detail_Pesanan.....	58
<b>Tabel 3. 14</b> Tabel Data Banner.....	59
<b>Tabel 3. 15</b> Tabel Data BuktiPembayaran.....	59
<b>Tabel 3. 16</b> Tabel Data Tokens .....	60
<b>Tabel 4. 1</b> Black Box Testing pada Interface User.....	100
<b>Tabel 4. 2</b> Black Box Testing pada Interface Admin .....	102

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 2. 1</b> Model Sistem .....	11
<b>Gambar 2. 2</b> Konsep Sistem Informasi .....	11
<b>Gambar 3. 1</b> Use Case Diagram .....	43
<b>Gambar 3. 2</b> Activity Diagram Proses Login oleh User atau Admin .....	44
<b>Gambar 3. 3</b> Activity Diagram Proses Sign Up User atau Admin .....	44
<b>Gambar 3. 4</b> Activity Diagram Proses Pesan Makanan oleh User .....	45
<b>Gambar 3. 5</b> Activity Diagram User dalam Proses Menu Keranjang .....	46
<b>Gambar 3. 6</b> Activity Diagram Admin Mengelolah Data Kategori .....	47
<b>Gambar 3. 7</b> Activity Diagram Admin Mengelolah Data Makanan .....	48
<b>Gambar 3. 8</b> Activity Diagram Admin Mengelolah Data Pesanan .....	49
<b>Gambar 3. 9</b> Class Diagram .....	50
<b>Gambar 3. 10</b> Sequence Diagram Proses User Melakukan Login .....	51
<b>Gambar 3. 11</b> Sequence Diagram saat Proses User Melakukan Sign Up .....	52
<b>Gambar 3. 12</b> Sequence Diagram Admin Mengelolah Data Kategori .....	52
<b>Gambar 3. 13</b> Sequence Diagram Admin Mengelolah Data Makanan .....	53
<b>Gambar 3. 14</b> Sequence Diagram Admin Mengelolah Data Pesanan .....	53
<b>Gambar 3. 15</b> Sequence Diagram User Melakukan Pesanan .....	54
<b>Gambar 3. 16</b> Entity Relationship Diagram (ERD) .....	55
<b>Gambar 3. 17</b> Relasi Antar Tabel .....	56
<b>Gambar 3. 18</b> Tampilan Menu Login Pada User .....	61
<b>Gambar 3. 19</b> Tampilan Menu Sign Up pada User .....	61
<b>Gambar 3. 20</b> Tampilan Menu Kategori pada User .....	62

<b>Gambar 3. 21</b> Tampilan Menu Makanan pada User .....	62
<b>Gambar 3. 22</b> Tampilan Menu Keranjang pada User.....	63
<b>Gambar 3. 23</b> Tampilan Menu Pesan pada User .....	63
<b>Gambar 3. 24</b> Tampilan Menu Login pada Admin .....	64
<b>Gambar 3. 25</b> Tampilan Menu Kategori pada Admin.....	64
<b>Gambar 3. 26</b> Tampilan Menu Tambah Kategori .....	65
<b>Gambar 3. 27</b> Tampilan Menu Ubah Kategori.....	65
<b>Gambar 3. 28</b> Tampilan Admin Mengelolah Data Pesanan .....	66
<b>Gambar 4. 1</b> Membuat Proyek baru pada Firebase .....	67
<b>Gambar 4. 2</b> Fitur-fitur Firebase pada Android Studio .....	68
<b>Gambar 4. 3</b> Struktur Tabel User .....	68
<b>Gambar 4. 4</b> Struktur Tabel Kategori.....	69
<b>Gambar 4. 5</b> Struktur Tabel Makanan/Foods .....	69
<b>Gambar 4. 6</b> Struktur Tabel Pesanan.....	70
<b>Gambar 4. 7</b> Struktur Tabel Detail_Pesanan .....	71
<b>Gambar 4. 8</b> Struktur Tabel Tokens .....	71
<b>Gambar 4. 9</b> Struktur Tabel Banner .....	72
<b>Gambar 4. 10</b> Struktur Tabel BuktiPembayaran .....	72
<b>Gambar 4. 11</b> Tampilan Splash Screen .....	73
<b>Gambar 4. 12</b> Tampilan Halaman Login.....	73
<b>Gambar 4. 13</b> Tampilan Form Sign Up .....	74
<b>Gambar 4. 14</b> Tampilan List Menu .....	75
<b>Gambar 4. 15</b> Tampilan Halama Menu Makanan .....	76

<b>Gambar 4. 16</b> Tampilan Halaman Keranjang.....	77
<b>Gambar 4. 17</b> Tampilan Halaman Order .....	78
<b>Gambar 4. 18</b> Tampilan Halaman Login Admin.....	79
<b>Gambar 4. 19</b> Tampilan Halaman Menu pada Admin .....	80
<b>Gambar 4. 20</b> Tampilan Halaman Tambah Kategori .....	81
<b>Gambar 4. 21</b> Tampilan Halaman Ubah Kategori.....	82
<b>Gambar 4. 22</b> Tampilan Halaman Order Status .....	83
<b>Gambar 4. 23</b> Tampilan Error saat Kode Program Salah .....	98
<b>Gambar 4. 24</b> Tampilan setelah Kode Program diperbaiki .....	99
<b>Gambar 4. 25</b> Menyiapkan File .apk .....	105
<b>Gambar 4. 26</b> Konfirmasi Instalasi.....	106
<b>Gambar 4. 27</b> Proses Instalasi .....	107
<b>Gambar 4. 28</b> Instalsi Sukses .....	108

## INSTISARI

Dapur Bu Aji merupakan bisnis yang bergerak dalam bidang kuliner yang baik karena menu-menu makanan sehatnya. Dalam pelayanan Dapur Bu Aji ini juga melayani catering tetapi karena merupakan bisnis baru jadi masih terbatas bagi pelanggan dalam pemesanannya karena kurangnya informasi yang diterima.

Sehingga dirancanglah sebuah Sistem Pemesanan Catering pada Dapur Bu Aji berbasis mobile yang diharapkan dapat berguna sebagai media pemasaran dari Dapur Bu Aji dan mempermudah pelanggan dalam memesan dan bertransaksi dengan cepat dan menu-menu makanan yang lebih baik. Sistem berbasis mobile karena penggunaannya disemua kalangan dan mudah digunakan. Sistem akan dirancang menggunakan bahasa pemrograman Java dengan Firebase sebagai databasenya. Serta perancangan interface, relasi antar tabel dan pemodelan menggunakan model *UML*.

Dari hasil penelitian tersebut dapat disimpulkan bahwa peneliti akan merancang aplikasi berbasis Mobile “Aplikasi Pemesanan Catering Dapur Bu Aji” agar pengoperasian pada pemesanan Catering tersebut menjadi lebih efisien, cepat, dan tepat.

**Kata Kunci :** Aplikasi, Catering, Pemesanan, Informasi, Pengelolahan Data, dan pembayaran.

## ABSTRACT

*Bu Aji's kitchen is a business that is engaged in the culinary field which is good because of its healthy food menus. In Bu Aji's Kitchen service, it also serves catering but because it is a new business it is still limited to customers in ordering because of the lack of information received.*

*So that a Catering Ordering System was designed in Bu Aji's kitchen based on mobile, which is expected to be useful as a marketing medium from Bu Aji's Kitchen and make it easier for customers to order and transact quickly and have better food menus. Mobile based system because of its use in all circles and easy to use. The system will be designed using the Java programming language with Firebase as the database. As well as designing interfaces, relationships between tables and modeling using the UML model.*

*From the results of these studies it can be concluded that the researcher will design a Mobile-based application "Bu Aji's Catering Catering Application" so that the operation on the Catering reservation becomes more efficient, fast, and precise.*

**Keywords:** Application, Catering, Ordering, Information, Data Processing, and Payment.