

**ANALISIS DAN PERANCANGAN APLIKASI
RESERVASI DAN ORDER MENU BERBASIS WEB
PADA RUMAH KAMU COFFEE**

SKRIPSI



Disusun Oleh :

Mukmin Littaqwa

18.22.2066

**PROGRAM SARJANA
PROGRAM STUDI SISTEM INFORMASI
FAKULTAS ILMU KOMPUTER
UNIVERSITAS AMIKOM YOGYAKARTA
YOGYAKARTA
2020**

**ANALISA DAN PERANCANGAN
APLIKASI RESERVASI DAN ORDER MENU BERBASIS WEB
PADA RUMAH KAMU COFFEE**

SKRIPSI

Untuk memenuhi sebagai persyaratan
Mencapai gelar sarjana
Pada Program Studi Sistem Informasi



Disusun oleh:

Mukmin Littaqwa

18.22.2066

**PROGRAM SARJANA
PROGRAM STUDI SISTEM INFORMASI
FAKULTAS ILMU KOMPUTER
UNIVERSITAS AMIKOM YOGYAKARTA
2020**

PERSETUJUAN

SKRIPSI

ANALISIS DAN PERANCANGAN APLIKASI RESERVASI DAN ORDER MENU BERBASIS WEB PADA RUMAH KAMU COFFEE

yang dipersiapkan dan disusun oleh

Mukmin Littaqwa

18.22.2066

telah disetujui oleh Dosen Pembimbing Skripsi

pada tanggal 19 Agustus 2020

Dosen Pembimbing,

Agung Nugroho, M. Kom

NIK. 190302242

PENGESAHAN

SKRIPSI

ANALISIS DAN PERANCANGAN APLIKASI RESERVASI DAN ORDER MENU BERBASIS WEB PADA
RUMAH KAMU COFFEE

YOGYAKARTA

yang dipersiapkan dan disusun oleh

Mukmin Littaqwa

18.22.2066

telah dipertahankan di depan Dewan Pengaji

pada tanggal 22 Juli 2020

Susunan Dewan Pengaji

Nama Pengaji

Tanda Tangan

Agus Purwanto, M.Kom

NIK. 190302229

Afrig Aminuddin,S.kom,M.Eng

NIK. 190302351

Agung Nugroho, M.Kom

NIK. 190302242

Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan
untuk memperoleh gelar Sarjana Komputer

Tanggal 22 Agustus 2020

REKTOR UNIVERSITAS AMIKOM YOGYAKARTA

Prof. Dr. M. Suyanto, M.M.

NIK. 190302001

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Mukmin Littaqwa

NIM : 18.22.2066

Judul Skripsi : **Analisis dan Peracangan Aplikasi Reservasi dan Order Menu Berbasis Web Pada Rumah Kamu Coffee**

Dengan ini menyatakan bahwa hasil skripsi saya tidak terdapat pada karya yang diajukan untuk memperoleh gelar sarjana di suatu perguruan tinggi dan juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh pihak lain, kecuali yang secara tertulis dijadikan referensi dalam naskah dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Pernyataan ini saya buat dengan penuh tanggung jawab dan saya bersedia menerima sanksi apabila kemudian hari diketahui tidak benar.

Yogyakarta, 22 Agustus 2020



Mukmin Littaqwa

Nim. 18.22.2066

MOTTO

1. Teruslah berjuang
2. Tetap semangat
3. Yakinlah dengan diri sendiri
4. Tetaplah berbuat baik, karna lapar itu perih
5. Ingat mati !



PERSEMBAHAN

Segala puji syukur saya panjatkan kehadirat Allah Subhanahu wa Ta'ala yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga skripsi ini bisa selesai tepat waktu. Laporan skripsi ini saya persembahkan dengan penuh ucapan terimakasih kepada:

1. Allah Subhannahu wa Ta'ala yang telah memberikan berkata, pertolongan dan kemudahan.
2. Kepada Ibu serta keuarga yang telah mendukung dan menjadi motivasi terbesar dalam hidup dan tidak pernah berhenti mendoakan ku.
3. Semu Dosen Universitas AMIKOM Yogyakarta yang telah mengajari dan membimbing selama menempuh bangku perkuliahan.
4. Teman – teman kelas S1 Si Transfer dan Teman – teman Pake Kuota.
5. Teman – teman yang ada di Rumah Kamu Coffee.
6. Kepada semua stary cat yang ada di pasar dan di jalan, yang terus memberikan semangat untuk menjalani semua hal.
7. Kepada diriku sendiri, yang terus memaksakan diri untuk bangkit, melampaui batasan diri, semoga hari depan terus menjadi lebih baik lagi.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah puji syukur kami panjatkan kepada Allah Subhannahu wata'ala karena atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga skripsi yang berjudul **“Analisis dan Peracangan Aplikasi Reservasi dan Order Menu Berbasis Web Pada Rumah Kamu Coffee”** dapat terselesaikan dengan baik.

Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat kelulusan pada program studi S1 Sistem Informasi Universitas Amikom Yogyakarta.

Dalam penyusunan skripsi ini tentu banyak masalah yang penulis temui baik secara teknis maupun non teknis, sehingga tak sedikit bantuan dari berbagai pihak. Karena itu penulis menyampaikan banyak terimakasih kepada :

1. Allah Subhanallahu wata'ala yang telah memberikan berkah, rahmat dan hidayah-Nya sehingga skripsi ini dapat kami selesaikan.
2. Bapak Prof. Dr. M. Suyanto, MM, selaku Rektor Universitas Amikom Yogyakarta
3. Bapak Agung Nughroho, M.kom, selaku Dosen Pembimbing Skripsi.
4. Kepada Rumah Kamu Coffe yang saya jadikan sebagai object penelitian
5. Pak dika selaku Project Manager, team tracken dan semua pihak yang tidak dapat saya sebutkan.

Semoga Skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak dan para pembaca

Yogyakarta, 19 July 2020

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL	i
PERSETUJUAN	Error! Bookmark not defined.
PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
PERNYATAAN.....	Error! Bookmark not defined.
MOTTO	v
PERSEMAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABLE.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
INTISARI.....	xix
ABSTRACT	xx
BAB I LATAR BELAKANG.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Batasan Masalah.....	3
1.4 Maksud dan Tujuan Penelitian.....	3
1.5 Manfaat Penelitian.....	3
1.6 Metode Penelitian.....	4
1.6.1 Metode Pengumpulan Data	4
1.6.2 Metode Analisis	4
1.6.3 Metode Perancangan	5
1.6.4 Metode Pengembangan	5
1.6.5 Metode Pengujian Sistem.....	5
1.6.6 Sistematika Penulisan	5
BAB II LANDASAN TEORI	7
2.1 Tinjauan Pustaka	7
2.2 Dasar Teori	10

2.2.1	Konsep Dasar Analisis dan Perancangan	10
2.2.2	Definisi Aplikasi	11
2.2.3	Definisi Reservasi	11
2.2.4	Definisi Kafe	12
2.2.5	Konsep Dasar Sistem Informasi	12
2.2.6	Karakteristik Sistem	26
2.2.7	Konsep Basis Data	29
2.3	System Development Life Cycle (SDLC)	33
2.3.1	Pengertian <i>Framework Codeigniter</i>	34
2.3.2	Penjelasan Konsep MVC (Model, View, Controller)	35
2.4	Bahasa Pemrograman	37
2.5	Teks Editor	41
2.5.1	<i>Visual Studio Code</i>	41
2.6	Metode testing	42
2.6.1	<i>Blackbox Testing</i>	42
2.6.2	<i>Whitebox Testing</i>	42
BAB III ANALISA DAN PERANCANGAN		44
3.1	Gambaran Umum	44
3.1.1	Profil Rumah Kamu Coffe	44
3.1.2	Lokasi	44
3.1.3	Visi dan Misi	44
3.1.4	Struktur Organisasi	45
3.1.5	Daftar Jabatan dan Pegawai	45
3.1.6	Logo Rumah Kamu Coffee	46
3.1.7	Lampiran Foto Mengenai Rumah Kamu Coffee	46
3.2	Analisa Sistem	47
3.2.1	Analisis Kelemahan Sistem	47
3.3	Analisa Kebutuhan Sistem	53
3.3.1	Analisis Kebutuhan Sistem Fungsional	53
3.3.2	Analisis Kebutuhan Sistem Non Fungsional	54
3.4	Analisis Kelayakan Sistem	56
3.4.1	Analisis Kelayakan Teknologi	56

3.4.2	Analisis Kelayakan Operasional	57
3.5	Perancangan Sistem.....	57
3.5.1	Perancangan Pemodelan Sistem.....	58
3.5.2	Rancangan Basis Data.....	108
3.5.3	Rancangan Antar Muka Sistem.....	112
BAB IV IMPLEMENTASI DAN PEMBAHASAN		136
4.1	Implementasi Sistem	136
4.2	Pembuatan Basis Data dan Tabel	136
4.2.1	Pembuatan Relasi Antar Tabel.....	139
4.3	Koneksi From dan Database Server	140
4.4	Implementasi Program	140
4.4.1	Listing Kode Program.....	140
4.4.2	Manual Program.....	147
4.5	White box Testing	177
4.6	Black Box Testing.....	179
BAB V PENUTUP		182
5.1	Kesimpulan.....	182
5.2	Saran	183
DAFTAR PUSTAKA		184
LAMPIRAN		186

DAFTAR TABLE

Table 2.1 Perbedaan dalam rancangan Aplikasi	9
Table 2.2 Flowchart	17
Table 2.3 Use Case Diagram	19
Table 2.4 Activity Diagram	21
Table 2.5 Sequence Diagram	23
Table 2.6 ERD	26
Table 3.1 Struktur Organisasi Rumah Kamu Coffee	45
Table 3.2 Analisis Kinerja	48
Table 3.3 Analisis Informasi (Infromation Analysis)	49
Table 3.4 Analisis Ekonomi	50
Table 3.5 Analisis Pengendalian	51
Table 3.6 Analisa Efisiensi (Efficiency Analysis)	52
Table 3.7 Analisa Layanan (Service Analysis)	52
Table 3.8 Tabel User	109
Table 3.9 Tabel Daftar Menu	110
Table 3.10 Tabel Reservasi	110
Table 3.11 Tabel Detail Order Menu	111
Table 4.1 Black Box Testing Superadmin dan pelayan	179
Table 4.2 Black Box Testing Pelanggan	181

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Struktur Organisasi Rumah Kamu Coffee	45
Gambar 3.2 Logo Rumah Kamu Coffee	46
Gambar 3.3 Gambar Rumah Kamu Coffee	46
Gambar 3.4 Rancangan Flowchat	58
Gambar 3.5 Use Case Diagram.....	59
Gambar 3.6 Activity Diagram Login Pengguna.....	60
Gambar 3.7 Activity Diagram Superadmin Input Data Pelayan	61
Gambar 3.8 Activity Diagram Superadmin Hapus data pelayan.	62
Gambar 3.9 Activity Diagram Superadmin Update Data Pelayan	63
Gambar 3.10 Activity Diagram Superadmin Melihat daftar pelanggan	64
Gambar 3.11 Activity Diagram SuperAdmin Melihat Daftar Pelanggan	65
Gambar 3.12 Activity Diagram SuperAdmin Menghapus Data Pelanggan..	66
Gambar 3.13 Activity Diagram Superadmin Melihat Daftar Menu	67
Gambar 3.14 Activity Diagram Superadmin Menambah Daftar Menu.....	68
Gambar 3.15 Activity Diagram Superadmin Hapus Daftar Menu	69
Gambar 3.16 Activity Diagram Superadmin Update Daftar menu	70
Gambar 3.17 Activity Diagram Superadmin Melihat Daftar Reservasi ..	71
Gambar 3.18 Activity Diagram Superadmin Hapus Daftar Reservasi.....	72
Gambar 3.19 Activity Diagram Superadmin Konfirmasi Reservasi.....	73
Gambar 3.20 Activity Diagram Superadmin Melihat Daftar Order Menu ..	74
Gambar 3.21 Activity Diagram Superadmin Hapus Daftar Order Menu	75
Gambar 3.22 Activity Diagram Superadmin Update daftar Order Menu....	76

Gambar 3.23 Activity Diagram Pelanggan SignUp	77
Gambar 3.24 Activity Diagram Pelanggan Update Profile	78
Gambar 3.25 Activity Diagram Pelanggan Melakukan Reservasi.....	79
Gambar 3.26 Activity Diagram Pelanggan Membatalkan Reservasi	80
Gambar 3.27 Activity Diagram Pelanggan Order Menu	81
Gambar 3.28 Activity Diagram Pelanggan Hapus Order Menu	82
Gambar 3.29 Perancangan Class Diagram.....	83
Gambar 3.30 Sequence Diagram Login Pengguna	84
Gambar 3.31 Sequence Diagram pengguna LogOut	85
Gambar 3.32 Sequence Diagram Superadmin Tambah Data Pelayan.....	86
Gambar 3.33 Sequence Diagram Superadmin Hapus Data Pelayan	87
Gambar 3.34 Sequence Diagram Superadmin Update Data Pelayan	88
Gambar 3.35 Sequence Diagram Superadmin Meihat Daftar pelayan	89
Gambar 3.36 Sequence Diagram Superadmin dan Pelayan melihat daftar pelanggan	90
Gambar 3.37 Sequence Digram Superadmin Hapus Data Pelanggan	91
Gambar 3.38 Sequence Diagram superadmin dan pelayan melihat	92
Gambar 3.39 Sequence Diagram Superadmin Tambah Daftar Menu	93
Gambar 3.40 Sequence Diagram Superadmin Update Daftar Menu	94
Gambar 3.41 Sequence Diagram Superadmin Update Daftar Menu	95
Gambar 3.42 Sequence Diagram Superadmin dan Pelanggan melihat	96
Gambar 3.43 Sequence Diagram Superadmin Hapus Data Reservasi	97

Gambar 3.44 Sequence Diagram Superadmin Dan Pelayan Konfirmasi Reservasi	98
Gambar 3.45 Sequence Diagram Superadmin Dan Pelayan Melihat Daftar Order Menu	99
Gambar 3.46 Sequence Diagram Superadmin Hapus Daftar Order Menu	100
Gambar 3.47 Sequence Diagram Superadmnnin Dan Pelayan Update Order Menu.....	101
Gambar 3.48 Sequence Diagram Pelanggan SignUp.....	102
Gambar 3.49 Sequence Diagram Pelanggan Update Profile	103
Gambar 3.50 Sequence Diagram Pelanggan Melakukan Reservasi	104
Gambar 3.51 Sequence Diagram Pelanggan Melakukan Pembatalan Reservasi	105
Gambar 3.52 Sequence Diagram pelanggan Order Menu	106
Gambar 3.53 Sequence Pelanggan Hapus Order Menu	107
Gambar 3.54 Entity Relationship Diagram (ERD)	108
Gambar 3.55 Rancangan Antar Muka Login Pengguna.....	112
Gambar 3.56 Rancangan Antar Muka Dashboard SuperAdmin dan Pelayan	113
Gambar 3.57 Rancangan Antar Muka Manage Pelayan	114
Gambar 3.58 Rancangan Antar Muka Tambah Pelayan	115
Gambar 3.59 Rancangan Antar Muka Update Data Pelayan	116
Gambar 3.60 Rancangan Antar Muka Hapus Data Pelayan.....	117
Gambar 3.61 Rancangan Antar Muka Manage Daftar Menu	118

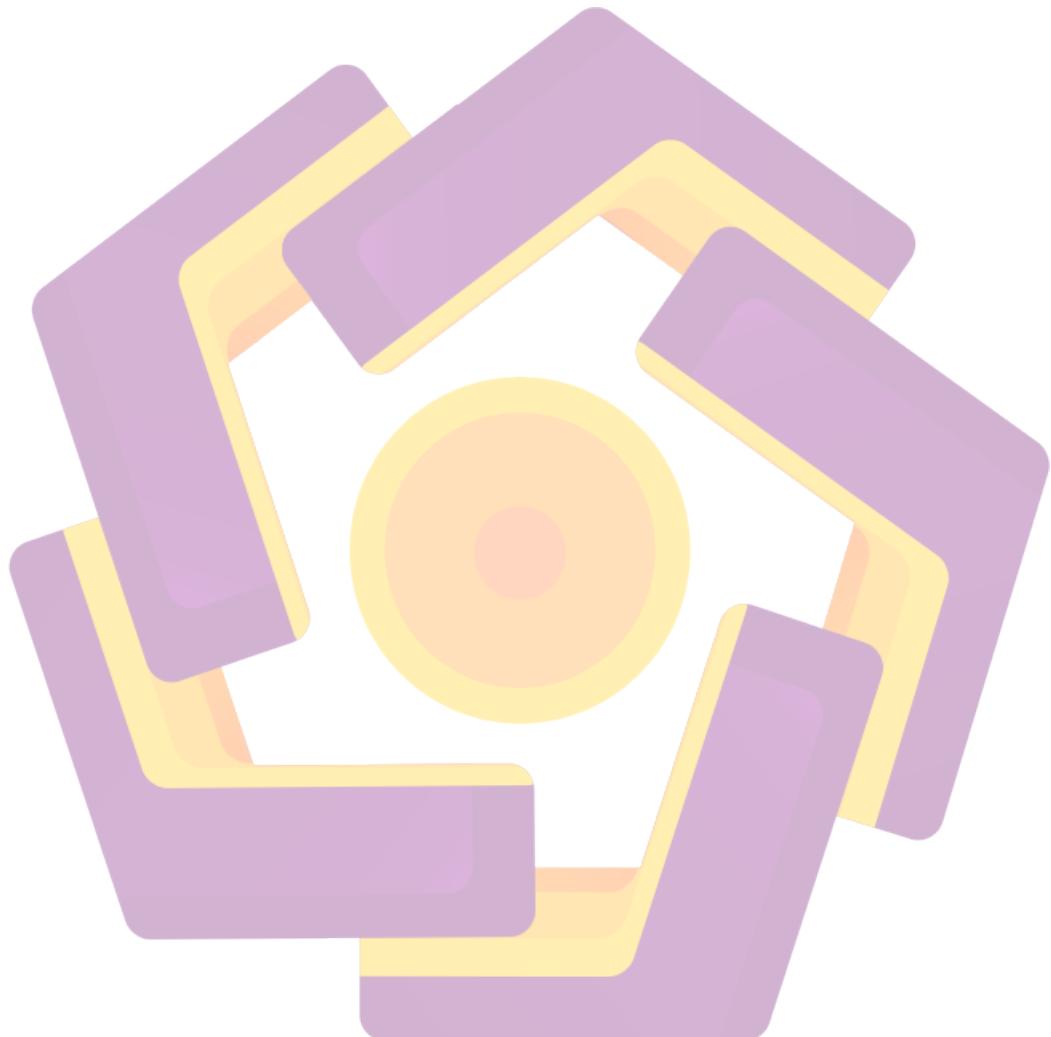
Gambar 3.62 Rancangan Antar Muka Tambah Daftar Menu.....	119
Gambar 3.63 Rancangan Antar Muka Update Daftar Menu.....	120
Gambar 3.64 Rancangan Antar Muka Hapus Daftar Menu	121
Gambar 3.65 Rancangan Antar Muka Manage Reservasi	122
Gambar 3.66 Rancangan Antar Muka Konfirmasi Reservasi	123
Gambar 3.67 Racangan Antar Muka Hapus Daftar Reservasi.....	124
Gambar 3.68 Rancangan Antar Muka Manage Order Menu	125
Gambar 3.69 Rancangan Antar Muka Hapus Order Menu.....	126
Gambar 3.70 Rancangan Antar Muka Melihat Detail Order Menu	127
Gambar 3.71 Rancangan Antar Muka Konfirmasi Order Menu	128
Gambar 3.72 Rancangan Antar Muka Tambah Order Menu	129
Gambar 3.73 Rancangan Pelanggan Melakukan SignIn	130
Gambar 3.74 Rancangan Antar Muka Dashboard Pelanggan.....	131
Gambar 3.75 Rancangan Antar Muka Reservasi Pelanggan	132
Gambar 3.76 Rancangan Antar Muka Pelanggan Melakukan Reservasi...	133
Gambar 3.77 Racangan Antar Muka Pelanggan Melihat Daftar Reservasi	134
Gambar 3.78 Rancangan Antar Muka Pelanggan Hapus Daftar Reservasi	135
Gambar 4.1 Pembuatan Basis Data.....	136
Gambar 4.2 tabel user	137
Gambar 4.3 tabel daftar menu.....	138
Gambar 4.4 Tabel Order Menu	138
Gambar 4.5 tabel reservasi	139
Gambar 4.6 relasi antar tabel	139

Gambar 4.7 koneksi data base	140
Gambar 4.8 Kode prgram login pengguna	141
Gambar 4.9kode program dashboard.....	142
Gambar 4.10 kode program manage pelayan	143
Gambar 4.11 Kode Program Manage Pelayan.....	144
Gambar 4.12kode program manage order menu	145
Gambar 4.13kode program reservasi.....	146
Gambar 4.14 Halaman Login	147
Gambar 4.15 Halaman SignIn	148
Gambar 4.16 Tampilan Halaman Web Rumah Kamu Coffee	149
Gambar 4.17 Halaman Dashboard.....	150
Gambar 4.18 Halaman Manage Pelayan	151
Gambar 4.19 Halaman tambah pelayan	152
Gambar 4.20 Halaman Update Pelayan	153
Gambar 4.21 Hapus Pelayan.....	154
Gambar 4.22 Halaman Manage Pelanggan	155
Gambar 4.23Hapus Pelanggan	156
Gambar 4.24 tampilan manage daftar menu	158
Gambar 4.25 halaman tmabah daftar menu	159
Gambar 4.26 Halaman Update Daftar Menu.....	160
Gambar 4.27 Hapus Daftar Menu.....	161
Gambar 4.28 Halaman Reservasi	162
Gambar 4.29 Update Status Reservasi.....	163

Gambar 4.30 Hapus Data Reservasi.....	164
Gambar 4.31 Halaman Order Menu.....	165
Gambar 4.32 Tambah Order Menu	166
Gambar 4.33 Hapus Order Menu.....	167
Gambar 4.34 Halaman Dashboard Pelanggan.....	168
Gambar 4.35 Halaman Reservasi Pelanggan	169
Gambar 4.36 Pelanggan Melakukan Reservasi	170
Gambar 4.37 Pelanggan Update Reservasi.....	171
Gambar 4.38Pelanggan Hapus Reservasi.....	172
Gambar 4.39 Halaman Order Menu Pelanggan	173
Gambar 4.40 Pelanggan Melakukan Order Menu	174
Gambar 4.41 Pelanggan Melihat Detail Order Menu	175
Gambar 4.42 Pelanggan Hapus Order Menu.....	176

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Menu Rumah Kamu Coffee 186



INTISARI

Rumah kamu coffe adalah sebuah kafe yang menyediakan berbagai minuman mulai dari kopi dan berbagai varian minuman lainnya. Kafe ini tidak hanya menyediakan tempat yang di peruntukan sebagai tongkrongan akan tetapi juga menyediakan ruang khusus berupa working space yang dapat di gunakan baik untuk mengerjakan tugas serta melakukan meeting. Kafe ini menerima banyak kunjungan pelanggan setiap harinya, kafe ini juga menerima pelayanan reservasi dari pelanggan.

perkembangan kafe yang makin hari kian berkembang, mulai dari adanya penambahan varian menu dan juga meningkatnya kunjungan pelanggan maka perlu adanya pembaharuan pelayanan untuk meningkatkan pelayanan kafe tersebut. Pelanggan yang ingin melakukan reservasi dengan cara menghubungi pihak kafe baik melalui pesan whatsapp atau pun melalui telefon tentunya hal ini memakan waktu baik itu dari pihak pelayan kafe ataupun dari pihak pelanggan, mulai dari menjawab pertanyaan mengenai menu, paket yang tersedia, fasilitas, promo yang sedang berlangsung dan melakukan pemesanan menu.

Dengan mempertimbangkan kualitas pelayanan dan juga Seiring berkembangnya teknologi yang tentunya dapat meringankan pekerjaan dan juga dapat meningkatkan pelayanan kafe, dari hal tersebut di atas, maka penulis mengambil judul Analisis dan Perancangan Aplikasi Reservasi Berbasis Web.

ABSTRACT

a cafe that provides a variety of drinks ranging from coffee and various other beverage variants. This cafe does not only provide a place that is intended as a hangout but also provides a special space in the form of working space that can be used both for doing tasks and conducting meetings. This cafe receives many customer visits every day, this cafe also accepts reservation services from customers.

the development of cafes is increasingly growing, starting from the addition of menu variants and also the increase in customer visits, it is necessary to renewal of services to improve the service of the cafe. Customers who want to make a reservation by contacting the cafe either via whatsapp messages or by telephone of course this takes time either from the cafe waiter or from the customer, starting from answering questions about the menu, available packages, facilities, promos that are being take place and place an order menu.

By considering the quality of service and also the development of technology which certainly can ease the work and can also improve the service of the cafe, from the above, the authors take the title Analysis and Design of Web-Based Reservation Applications.