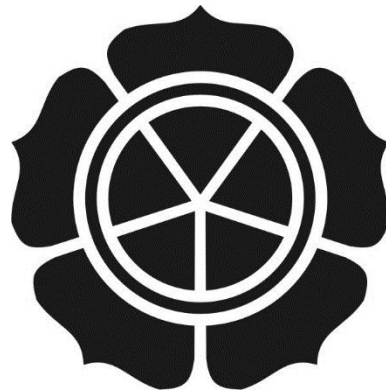


**PEMBUATAN WEBSITE SEBAGAI PORTAL INFORMASI DAN MEDIA
PROMOSI KULINER DI YOGYAKARTA**

TUGAS AKHIR



disusun oleh

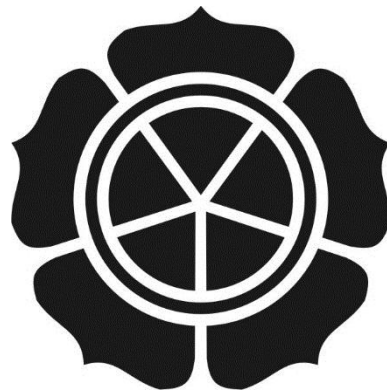
Alfiyan Nurmaseno	12.01.3013
Afief Rahmat Erwantono	12.01.3053

**JURUSAN TEKNIK INFORMATIKA
SEKOLAH TINGGI MANAJEMEN INFORMATIKA DAN KOMPUTER
AMIKOM YOGYAKARTA
YOGYAKARTA
2015**

**PEMBUATAN WEBSITE SEBAGAI PORTAL INFORMASI DAN MEDIA
PROMOSI KULINER DI YOGYAKARTA**

Tugas Akhir

Untuk memenuhi sebagian persyaratan mencapai gelar Ahli Madya
Pada jenjang Diploma III jurusan Teknik Informatika



disusun oleh

Alfiyan Nurmaseno	12.01.3013
Afief Rahmat Erwantono	12.01.3053

**JURUSAN TEKNIK INFORMATIKA
SEKOLAH TINGGI MANAJEMEN INFORMATIKA DAN KOMPUTER
AMIKOM YOGYAKARTA
YOGYAKARTA
2015**

PERSETUJUAN

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN WEBSITE SEBAGAI PORTAL INFORMASI DAN
MEDIA PROMOSI KULINER DI YOGYAKARTA**

yang dipersiapkan dan disusun oleh

Alfiyan Nurmaseno 12.01.3013

Afief Rahmat Erwantono 12.01.3053

telah disetujui oleh Dosen Pembimbing Tugas Akhir
Pada Tanggal 5 Juni 2015

Dosen Pembimbing,



Windha Mega Pradnya D. M.Kom

NIK. 190302185

PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN WEBSITE SEBAGAI PORTAL INFORMASI DAN
MEDIA PROMOSI KULINER DI YOGYAKARTA**

yang disusun oleh

Alfiyan Nurmaseno

12.01.3013

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
pada tanggal 25 Juni 2015

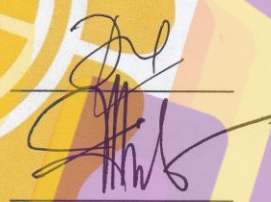
Susunan Dewan Penguji

Nama Penguji

Tanda Tangan

Dina Maulina, M.Kom
NIK. 190302250

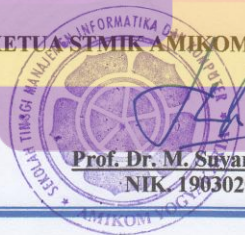
Melwin Syafrizal, S.Kom M.Eng
NIK. 190302105



Tugas Akhir ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan
Untuk memperoleh gelar Ahli Madya Komputer
Tanggal 25 Juni 2015

KETUA STMIK AMIKOM YOGYAKARTA

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



PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN WEBSITE SEBAGAI PORTAL INFORMASI DAN
MEDIA PROMOSI KULINER DI YOGYAKARTA**

yang disusun oleh

Afief Rahmat Erwantono

12.01.3053

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
pada tanggal 25 Juni 2015

Susunan Dewan Penguji

Nama Penguji

Tanda Tangan

Nila Feby Puspitasari, S.Kom M.Cs
NIK. 190302161

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

Tugas Akhir ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan
Untuk memperoleh gelar Ahli Madya Komputer
Tanggal 25 Juni 2015

KETUA STMIK AMIKOM YOGYAKARTA



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

PERNYATAAN

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

Yogyakarta, 05 Juni 2015



Alfiyan Nurmaseno
NIM. 12.01.3013



Afief Rahmat Erwantono
NIM. 12.01.3053

MOTTO

“Menyesali nasib tidak akan mengubah keadaan, terus berkarya dan bekerja yang membuat kita bahagia.”

- Gus Dur -

“Tak ada yang memiliki malam sepekat ini selain dirimu. Bersabarlah. Cahaya itu ada.”

- I Gede Ary Astina -

“Tinggalkan sedikit masa mudamu untuk masa tua yang selalu muda.”

- Big Pa -

“Berhenti berkata tidak bisa, ganti dengan kata aku pasti bisa.”

- Cesst -

“Tetap jadi diri anda dan lampau batas anda.”

- Afief R.M -

PERSEMBAHAN

Puji syukur saya panjatkan kepada Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik dan tepat waktu.

Saya mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang membantu secara langsung maupun tidak langsung. Tugas Akhir ini saya persembahkan untuk:

1. Bapak dan Ibu kami tercinta, terima kasih untuk doa dan kasih sayang tiada henti.
2. Kaks Mohammad Pangky Sudrajat, A.Md, Mas Jojo, S.Kom dan Deks Arief Abdurrahman dan Nisa Nursany, untuk cinta kasih persaudaraan.
3. Dosen pembimbing kami ibu Windha Mega Pradnya D, M.Kom untuk bimbingannya.
4. Teman-teman 12.D3TI.01 terbaik yang telah membantu dan memberi dorongan untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.
5. Teman-teman Pondok Sanur, mas dimas, lucky, prisna, kiki yang telah memberi semangat, gangguan mental dan spiritual.
6. Teman-teman Genk kontrakan kla10 rosa, najib, wakid, bagus, satria we love you all.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penyusun panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, kekuatan serta ketabahan, sehingga penyusun dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir dengan judul : **PEMBUATAN WEBSITE SEBAGAI PORTAL INFORMASI DAN MEDIA PROMOSI KULINER DI YOGYAKARTA.**

Dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu terselesaikannya laporan ini, antara lain:

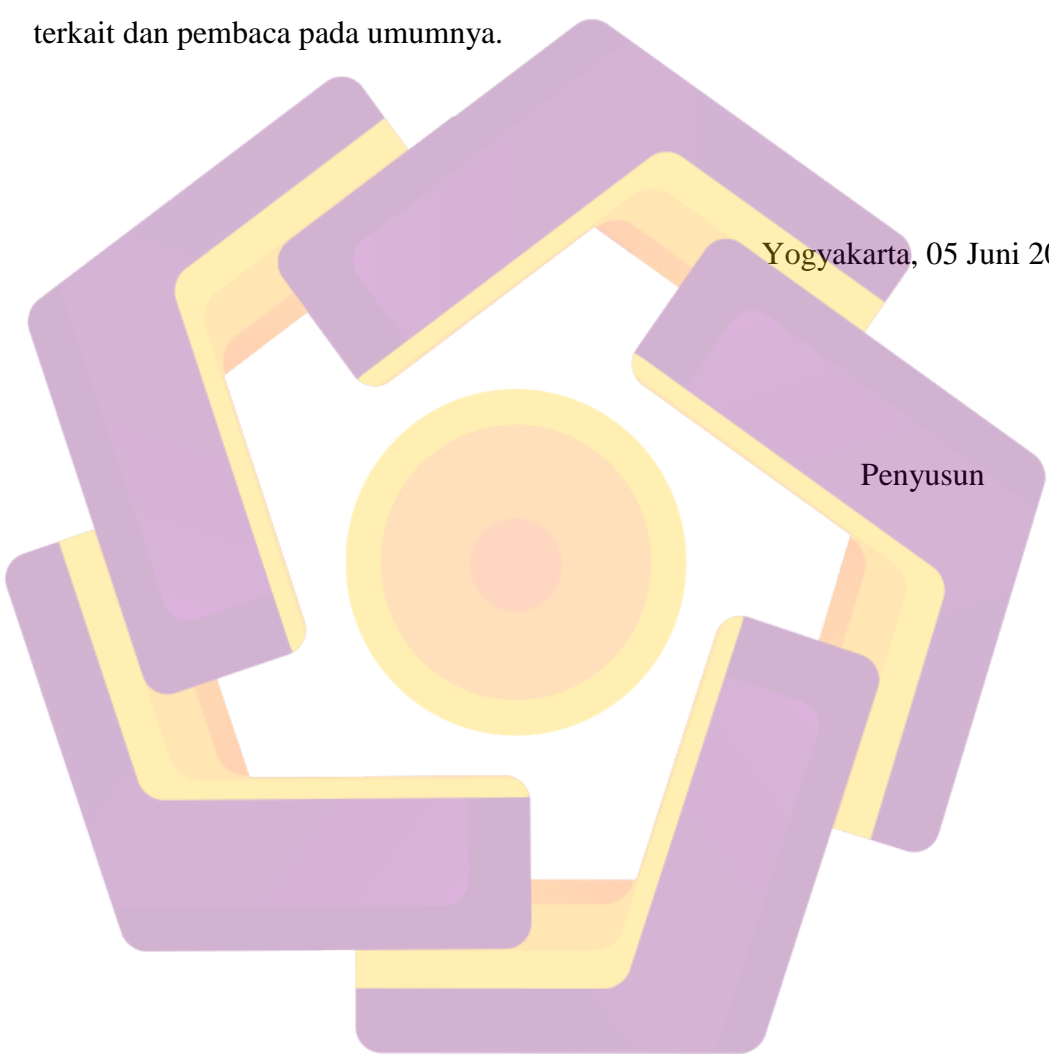
1. Bapak Prof. Dr. M Suyanto, MM selaku Ketua STMIK AMIKOM Yogyakarta.
2. Bapak Hanif Al Fatta, M.Kom selaku ketua jurusan Diploma 3 Teknik Informatika.
3. Ibu Windha Mega Pradnya D, M.Kom selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan waktu selama penyusunan laporan Tugas Akhir.
4. Kedua Orang Tua yang telah mendidik, mendoakan dan memberikan *support* dalam kegiatan perkuliahan.
5. Bapak Ibu Dosen dan seluruh staff serta pegawai STMIK AMIKOM Yogyakarta yang telah memberikan ilmu dan bantuan yang bermanfaat.
6. Seluruh pihak yang telah membantu dalam penyelesaian Tugas Akhir ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini jauh dari sempurna, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun demi kesempurnaan pada laporan selanjutnya.

Akhir kata semoga Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi pihak terkait dan pembaca pada umumnya.

Yogyakarta, 05 Juni 2015

Penyusun



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN MOTTO.....	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR TABEL.....	xvi
INTISARI	xvii
<i>ABSTRACT</i>	xviii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Batasan Masalah	2
1.4 Tujuan.....	3
1.5 Manfaat.....	3
1.6 Metode Penelitian	4
1.6.1 Pengumpulan Data.....	4
1.6.2 Analisis Data.....	5
1.6.3 Perancangan Data	5
1.6.4 Pengujian	5

1.6.5 Implementasi.....	5
1.7 Sistematika Penulisan	6
BAB II LANDASAN TEORI	8
2.1 Pengertian Sistem Informasi.....	8
2.2 Pengertian Informasi.....	8
2.3 Pengertian Promosi.....	9
2.4 Konsep Dasar Aplikasi Web.....	10
2.5 Konsep Dasar Web Portal.....	10
2.6 Perkembangan Web Portal	12
2.7 Konsep Dasar Internet	14
2.7.1 Definisi Internet.....	14
2.7.2 Perkembangan Internet	14
2.7.3 Layanan di Internet.....	15
2.8 Konsep Dasar Basis Data.....	16
2.8.1 Definisi Basis Data	16
2.8.2 Definisi Sistem Basis Data	16
2.8.3 Tabel dan Relasi Antar Tabel	17
2.9 Konsep Pemodelan Sistem	19
2.9.1 Flowchart.....	19
2.9.2 Data Flow Diagram (DFD).....	20
2.9.3 Entity Relationship Diagram (ERD).....	23
2.10 Perangkat yang digunakan	26
2.10.1 XAMPP	26
2.10.2 MySQL.....	27
2.10.3 PHP HyperText PreProcessor (PHP).....	29

2.10.4 JavaScript.....	29
2.10.5 Ajax	30
BAB III GAMBARAN UMUM	32
3.1 Perkembangan Kuliner Di Yogyakarta.....	32
3.2 Metode Promosi Lama yang Digunakan	33
3.3 Gambaran Umum Website	34
3.3.1 Admin	34
3.3.2 Member.....	34
3.3.3 Pengunjung Biasa	34
3.4 Target yang dituju.....	35
3.5 Visi dan Misi	35
BAB IV PEMBAHASAN	36
4.1 Perancangan Sistem Website.....	36
4.1.1 Kebutuhan Fungsional	36
4.1.2 Kebutuhan Non Fungsional	40
4.2 Flowchart.....	41
4.3 Data Flow Diagram (DFD).....	42
4.3.1 DFD Level 0	42
4.3.2 DFD Level 1	43
4.4 Entity Relationship Diagram (ERD).....	44
4.5 Relasi Antar Tabel.....	45
4.6 Perancangan Struktur Tabel	46
4.7 Perancangan Halaman Website	51
4.7.1 Rancangan Halaman Pengunjung	51
4.7.2 Rancangan Halaman Member.....	53

4.7.3 Rancangan Halaman Admin	54
4.8 Implementasi Proses Pembuatan Database	57
4.8.1 Koneksi Database	57
4.8.2 Membuat Database	57
4.9 Implementasi Hasil Pembuatan Tampilan Website	58
4.9.1 Halaman pengunjung	58
4.9.2 Form Daftar Member	58
4.9.3 Form Login Admin	59
4.9.4 Halaman Admin	59
4.9.5 Form Login Member	60
4.9.6 Halaman Member	60
4.9.7 Halaman Resto	61
4.9.8 Form Cari Resto	62
4.9.9 Halaman Kuliner	63
4.10 Lampiran Kode Program	64
BAB V PENUTUP	76
5.1 Kesimpulan	76
5.2 Saran	76
DAFTAR PUSTAKA	78

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Lambang Entity Set.....	24
Gambar 2.2 Lambang Relationship Set	24
Gambar 2.3 Lambang Atribut	24
Gambar 2.4 Entitas One To One.....	25
Gambar 2.5 Entitas One To Many	25
Gambar 2.6 Entitas Many To Many.....	26
Gambar 3.1 Flowchart Sistem lama yang digunakan.....	33
Gambar 4.1 Flowchart Perancangan Sistem	41
Gambar 4.2 Data Flow Diagram (DFD) level 0.....	42
Gambar 4.3 Data Flow Diagram (DFD) level 1.....	43
Gambar 4.4 Entity Relationship Diagram (ERD)	44
Gambar 4.5 Relasi Antar Tabel.....	45
Gambar 4.7 Rancangan Halaman Pengunjung.....	53
Gambar 4.8 Rancangan Halaman Member	54
Gambar 4.9 Rancangan Halaman Login Administrator.....	56
Gambar 4.10 Rancangan Halaman Administrator	56
Gambar 4.11 Source Code Koneksi Database	57
Gambar 4.12 Source Code Membuat Database	57
Gambar 4.13 Halaman Pengunjung	58
Gambar 4.14 Form Daftar Member	58
Gambar 4.15 Form Login Admin	59
Gambar 4.16 Halaman Admin	59
Gambar 4.17 Form Login Member	60

Gambar 4.18 Halaman Member.....	60
Gambar 4.19 Halaman Resto	61
Gambar 4.20 Form Cari Resto	62
Gambar 4.21 Halaman Kuliner	63
Gambar 4.22 Source Code index.php	64
Gambar 4.23 Source Code header.php.....	65
Gambar 4.24 Source Code dashboard.php.....	66
Gambar 4.25 Source Code footer.php.....	67
Gambar 4.26 Source Code Data Tampil Resep	68
Gambar 4.27 Source Code Form Daftar Member.....	69
Gambar 4.28 Source Code Proses Daftar Member.....	70
Gambar 4.29 Source Code Form Login Admin	71
Gambar 4.30 Source Code Proses Login Admin	72
Gambar 4.31 Source Code Tampil Menu Administrator.....	73
Gambar 4.32 Source Code Tampilan Manajemen Resep	74
Gambar 4.33 Source Code Form Tambah Resep.....	75

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Simbol-simbol Sistem Flowchart.....	20
Tabel 2.2 Elemen-elemen DFD dan Lambangnya.....	22
Tabel 4.1 Rancangan Tabel Administrator	46
Tabel 4.2 Rancangan Tabel Member	46
Tabel 4.3 Rancangan Tabel Resto.....	47
Tabel 4.4 Rancangan Tabel Kuliner	48
Tabel 4.5 Rancangan Tabel Resep.....	48
Tabel 4.6 Rancangan Tabel Promosi	49
Tabel 4.7 Rancangan Tabel Komen Kuliner.....	49
Tabel 4.8 Rancangan Tabel Komen Promo	50
Tabel 4.9 Rancangan Tabel Contact	50
Tabel 4.10 Rancangan Tabel About.....	51

INTISARI

Website ini merupakan website portal kuliner di Yogyakarta. Website portal ini sebagai sarana informasi dan media promosi kuliner di Yogyakarta. Keunggulan website ini dilengkapi dengan sistem login dan verifikasi akun untuk member yang mengelola rumah makan, sehingga member dapat mengunggah informasi kuliner yang akan dipromosikan. Member juga di beri pilihan untuk bisa mengunggah info sendiri yang akan di tampilkan atau bisa juga melalui admin.

Website ini juga dilengkapi dengan peta lokasi sehingga pengunjung dapat dengan mudah menemukan lokasi rumah makan yang ingin dikunjungi. Pengunjung juga memiliki keuntungan bisa melihat resep dan promo yang ada. Ada juga informasi delivery order, pengunjung dapat melihat rumah makan mana saja yang menyediakan layanan delivery. Pengunjung juga bisa memberikan komentar ulasan seputar rumah makan dan kuliner dan komentar tersebut akan ditampung menunggu persetujuan member untuk ditampilkan.

Kata kunci: Website portal, Kuliner, Informasi, Promosi.

ABSTRACT

This website is a culinary portal website in Yogyakarta. This portal website as a means of information and media culinary promotion in Yogyakarta. The advantages of this website is equipped with a login and account verification system for members who manage the restaurant, so that members can upload culinary information that will be promoted. Members are also given the option to upload an information to be in the show or it could be through the administrator.

This website is also equipped with a map location so that visitors can easily find the location of the restaurant that they want to visit. Visitors also have the advantage to see the recipes and available promos. There is also information delivery order, visitors can see which restaurants that provide delivery service. Visitors can also leave a reviews of the restaurant and culinary and the comments will be accommodated pending approval members to be displayed.

Keywords: Portal Website, Culinary, Information, Promotion.