

SISTEM INFORMASI PENJUALAN PADA RESTORAN TUNAS ASRI CEPU

Pradita Kunto Aji

Fakultas Ilmu Komputer, Universitas Dian Nuswantoro Semarang

Email : ditmax.max@gmail.com

ABSTRACT

Restaurants Tunas Asri is a company engaged in the business of selling food and beverages. At this time the system is running in Spanish Tunas Asri still run it manually. The system has some problems such as the magnitude of potential errors that occur as a human error in the calculation of the memorandum of resto and calculation reports, statements have not been computed entirely impacting on the latest reports to be received by the manager. Of problems occurred, they invented systems sales information on the restaurant shoots beautiful Cepu with the target system to allow users to do the job as well as allow users to perform data collection system transactions and income data pengrekan restaurant every day.

Keywords : System, Information, Java, Sale, Restaurant.

ABSTRAK

Restoran Tunas Asri merupakan perusahaan yang bergerak di bidang usaha penjualan makanan dan minuman. Pada saat ini sistem yang sedang berjalan di Restoran Tunas Asri masih berjalan secara manual. Sistem tersebut memiliki beberapa masalah seperti besarnya kemungkinan kesalahan yang terjadi seperti kesalahan manusia dalam perhitungan nota resto maupun perhitungan laporan, penyusunan laporan belum terkomputasi seluruhnya yang berdampak pada lambatnya laporan yang akan diterima oleh manager. Dari permasalahan yang terjadi, dibuatlah sistem informasi penjualan pada restoran tunas asri Cepu dengan sasaran untuk memudahkan pengguna sistem dalam melakukan pekerjaannya serta memudahkan pengguna sistem dalam melakukan pendataan transaksi dan pengrekan data pendapatan restoran tiap harinya.

Kata Kunci : Sistem, Informasi, Java, Penjualan, Restoran.

1. PENDAHULUAN

Kemajuan teknologi informasi kini telah berkembang dengan sangat pesat, seiring dengan meningkatnya kebutuhan manusia akan informasi yang dapat diterima dengan cepat, tepat dan akurat. Informasi tersebut sangatlah penting bagi perusahaan dalam pengambilan sebuah keputusan, sehingga diperlukan suatu sistem yang mampu menyediakan informasi – informasi yang dibutuhkan. Sistem tersebut berupa Sistem informasi berbasis komputer.

Sistem Informasi Berbasis Komputer atau Computer Based Information System (CBIS) merupakan sistem pengolahan suatu data menjadi sebuah informasi yang berkualitas dan dapat dipergunakan sebagai alat bantu yang mendukung pengambilan keputusan, koordinasi dan kendali serta visualisasi dan analisis.

Restoran Tunas Asri merupakan perusahaan yang bergerak di bidang usaha penjualan makanan dan minuman. Pada saat ini sistem yang sedang berjalan di Restoran Tunas Asri masih berjalan secara manual. Menurut pegawai sistem tersebut kurang efektif dan cukup menyulitkan karena pengoperasiannya masih berjalan dengan manual sehingga informasi yang diinginkan oleh manajer diterima dengan lambat, selain itu masih adanya kemungkinan kesalahan yang terjadi seperti kesalahan manusia dalam menghitung total pendapatan. Adapun masalah lain mengenai penyusunan laporan yang belum terkomputasi.

Berdasarkan uraian permasalahan yang terjadi disusunlah proyek akhir dengan judul **"SISTEM INFORMASI PENJUALAN PADA RESTORAN TUNAS ASRI CEPU"**.

2. LANDASAN TEORI

2.1 Sistem Informasi

Sistem informasi adalah suatu sistem didalam suatu organisasi yang mempertemukan kebutuhan pengolahan transaksi harian, mendukung operasi, bersifat manajerial dan kegiatan strategi dari suatu organisasi dan menyediakan pihak luar tertentu dengan laporan-laporan yang diperlukan. (Prof. Dr. Jogiyanto HM, 2005)

Menurut Hall (2001) sistem informasi adalah sebuah rangkaian prosedur formal di mana data dikelompokkan, diproses menjadi informasi, dan didistribusi kan kepada pemakai.

Definisi sistem informasi dalam laporan tugas akhir ini adalah sebuah sistem yang berfungsi untuk menyajikan informasi guna mendukung fungsi atau operasi, manajemen dan pengambilan keputusan dalam sebuah organisasi.

2.2 Teori Penjualan

Penjualan adalah suatu usaha yang terpadu untuk mengembangkan rencana-rencana strategis yang diarahkan pada usaha pemuasan kebutuhan dan keinginan pembeli guna mendapatkan penjualan yang menghasilkan laba (Marwan A, 1986).

Sedangkan menurut Suryana (2003:118) Penjualan adalah menyajikan barang agar konsumen menjadi tertarik dan melakukan pembelian. Penjualan dapat dilakukan dengan cara langsung mendatangi konsumen, menunggu kedatangan konsumen dan melayani konsumen.

2.3. Teori Restoran

Restoran Menurut Marsum merupakan "suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makan maupun minum".

Restoran Menurut (Ardjuno Wiwoho, 2008), "suatu jenis usaha pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen, dilengkapi dengan peralatan penyimpanan, penyajian, dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya dan memenuhi ketentuan persyaratan yang ditetapkan dalam keputusan"

Secara umum organisasi restoran dibagi menjadi beberapa bagian sesuai tugas dan tanggung jawabnya :

1. Manager, bertanggung jawab dalam :

- Memastikan setiap kegiatan di seluruh area berjalan dengan baik.
- Memastikan kepuasan pelanggan yang dilayani.
- Memastikan prosedur opening dan closing dilakukan dengan benar.

- Mengkoordinasikan pelatihan crew untuk meningkatkan ketrampilan dan pengetahuannya
- Membuat evaluasi restoran harian dan mingguan
- Melakukan analisa menyeluruh dan membuat weekly report, general report.
- Menjalankan kebijakan dan prosedur yang berlaku di perusahaan.

2. Kasir, bertanggung jawab dalam :

- Menyiapkan segala keperluan yang berhubungan dengan pekerjaan sebelum outlet buka.
- Mencatat barang-barang kosong yang di keluhkan konsumen dan di laporkan ke Manager outlet.
- Bertanggung jawab terhadap uang setoran.

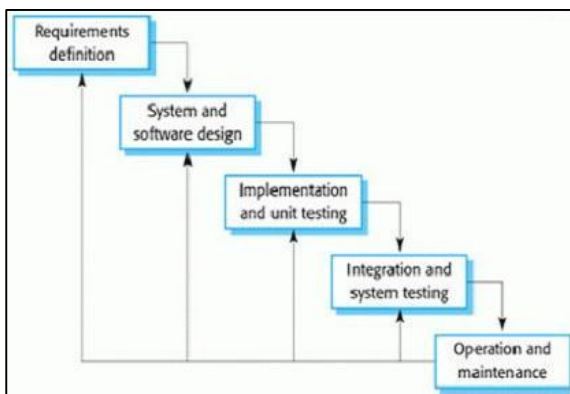
3. Koki atau Kitchen, bertanggung jawab dalam :

- Menyiapkan dan mengontrol mutu produk.
- Menjaga kebersihan pribadi dan kerapihan dalam pekerjaan.
- Mengerjakan administrasi memasak.
- Mengontrol dan melaporkan ketersediaan bahan baku.

4. Pramusaji merupakan seseorang yang mempunyai tugas dan tanggung jawab melayani kebutuhan makan dan minum bagi para tamu secara profesional.

3. METODOLOGI PENELITIAN

Metode yang digunakan peneliti dalam menyelesaikan Proyek Akhir adalah metode *Waterfall* yaitu suatu proses



Gambar 3.1 Fase-fase Pengembangan Waterfall

pengembangan perangkat lunak berurutan, dimana kemajuan dipandang sebagai terus mengalir ke bawah (seperti air terjun)

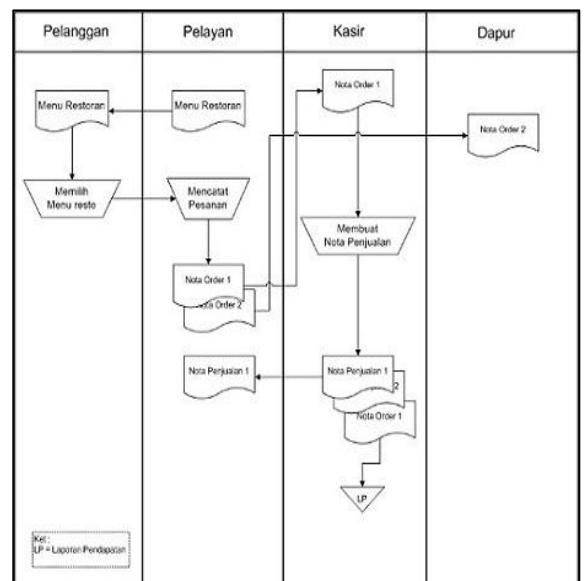
melewati fase-fase perencanaan, pemodelan, implementasi (konstruksi), dan pengujian. Berikut adalah gambar pengembangan perangkat lunak berurutan [3] :

4. PERANCANGAN

Dalam merancang suatu sistem diperlukan adanya alat bantu supaya hasil rancangannya sesuai dengan permasalahan yang sedang dihadapi.

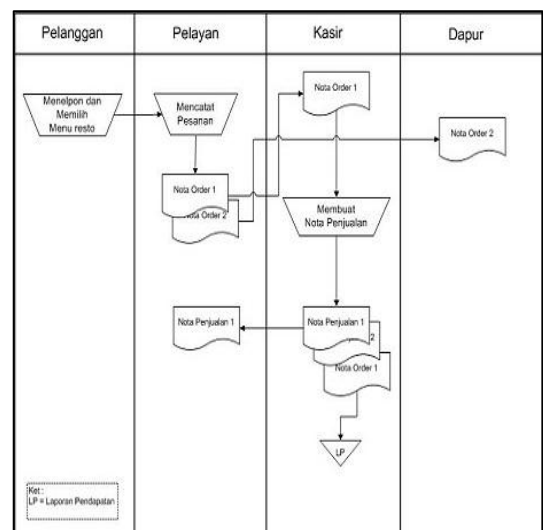
4.1 Flow of Document

1. Flow of Document Pemesanan Menu Restoran



Gambar 4.2 FOD Pemesanan Menu Resto

2. Flow of Document Pemesanan Menu Restoran (Delivery Order)



Gambar 4.1. FOD Pemesanan Menu Restoran

4.2 Identifikasi Kebutuhan Informasi

1. Identifikasi Data dan Informasi

a. Identifikasi Data

- Data Menu Restoran
- Data Transaksi
- Data DO
- Data Petugas
- Data Meja

b. Identifikasi Informasi

- Bill Transaksi
- Bill DO
- Laporan Pendapatan Harian
- Laporan Pendapatan Bulanan

2. Identifikasi Sumber Data dan Tujuan Informasi.

Identifikasi sumber data dan tujuan informasi dibuat agar asal dan arah data maupun tujuan informasi dapat diketahui dengan jelas. Adapun informasi yang dihasilkan ditujukan kepada :

a. Identifikasi Sumber Data.

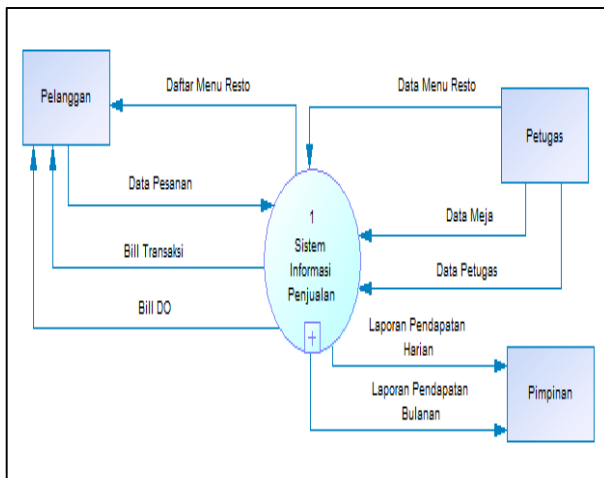
- Pelanggan : Data Transaksi, Data DO.
- Petugas : Data Menu Resto, Data Petugas, Data Meja.

b. Identifikasi Tujuan Informasi

- Pelanggan : Bill Transaksi, Bill DO.
- Pimpinan : Laporan Pendapatan Harian, Laporan Pendapatan Bulanan.

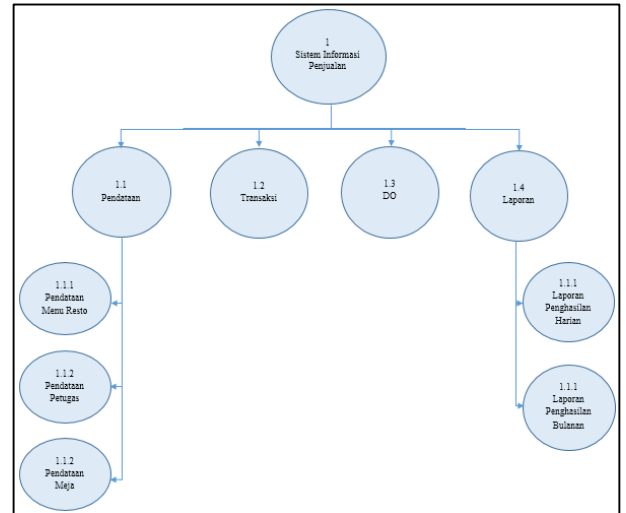
4.3 Perancangan Sistem

1. Konteks Diagram



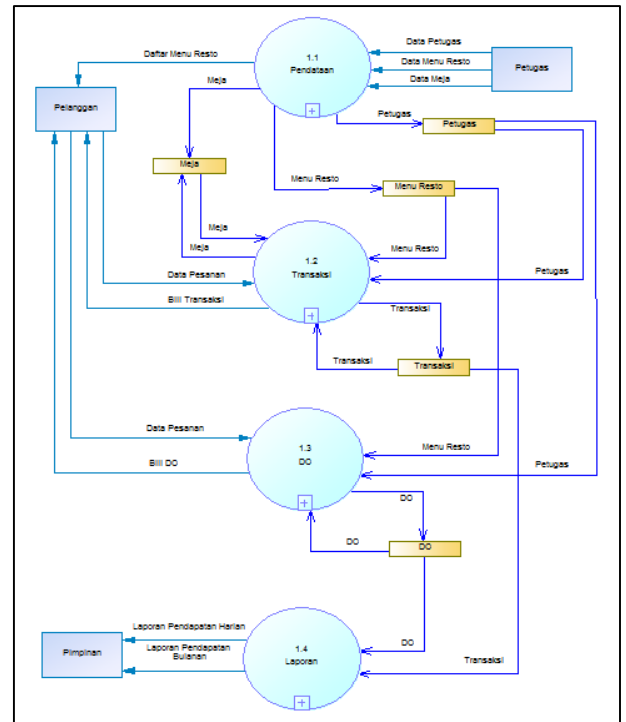
Gambar 4.3 Konteks Diagram

2. Dekomposisi Diagram



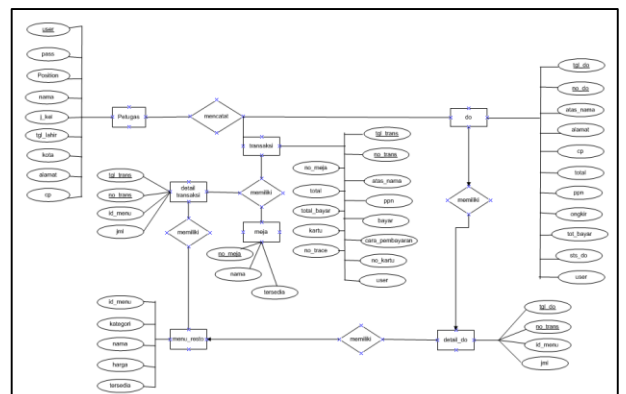
Gambar 4.4 Dekomposisi Diagram

3. DFD Level 0



Gambar 4.5 DFD Level 0

4. Entity Relationship Diagram



Gambar 4.6 ERD

4.4 Implementasi

4.4.1. Implementasi Input

Desain input adalah produk dari aplikasi yang dapat dilihat dan digunakan untuk memasukkan data – data yang akan diolah dan nantinya akan menghasilkan informasi – informasi yang diperlukan maupun, menghasilkan data – data untuk diolah menjadi informasi bentuk lain. Berikut ini adalah form ilustrasi desain perancangan input pada penyusunan sistem informasi penjualan pada restoran tunas asri Cepu.

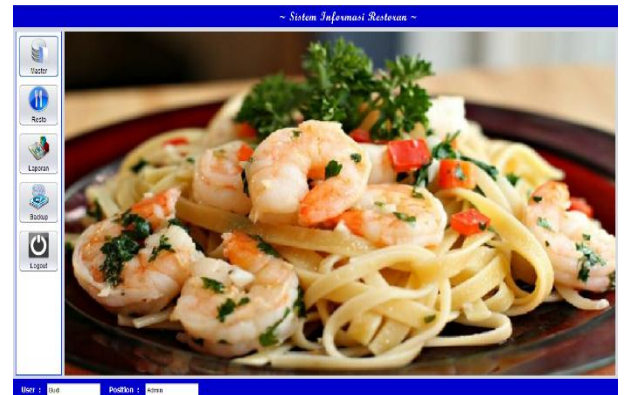
Gambar 4.7 Form Login

Gambar 4.8 Form Transaksi

Gambar 4.9 Form DO

4.4.2. Implementasi Input

Desain Output adalah produk dari aplikasi yang dapat dilihat dan digunakan yang biasa berupa hasil di media kertas maupun hasil di media perangkat lunak. Bagan desain Output pada sistem informasi penjualan pada restoran tunas asri Cepu adalah sebagai berikut :



Gambar 4.10 Hal Menu Utama

Gambar 4.11 Hal Master

Tunas Asri
Restaurant
Jl. Ronggolawe, No. 73-75

Bill 1 Axl
Table 1 7/21/15 10:37 AM

Qty	Description	Amount
2	Mie Goreng Special	40000
2	Es Campur	20000
Total		60000
Tax		6000
Charge		66000

Thank You & Visit Again

Gambar 4.12 Bill Transaksi

Tunas Asri
Restaurant
Jl. Ronggolawe, No. 73-75

No. DO 2	Sherlita
Delivery Order	7/21/15 10:40 AM

Qty	Description	Amount
2	Mie Goreng Special	40000
2	Es Campur	20000
1	Rujak Buah	10000
Total		70000
Tax & Service		10000
Charge		80000

Thank You & Visit Again

Gambar 4.13 Bill DO

Tunas Asri
Restaurant
Jl. Ronggolawe, No. 73-75

Laporan Harian	21 July 2015
-----------------------	---------------------

No. Meja	Nama Meja	Total Bayar	Cara Pembayaran
1	Ad	66,000	Cash

Cash	66,000
Card	0
Total	66,000

7/21/15 10:44 AM Page 1 of 1

Gambar 4.14 Laporan Transaksi Harian

Tunas Asri
Restaurant
Jl. Ronggolawe, No. 73-75

Laporan Harian DO	21 July 2015
--------------------------	---------------------

No. Delivery Order	Nama Meja	Total Bayar	Budi
2	Sherlita	80,000	Budi
3	Rita	55,000	Budi

Total	135,000
--------------	----------------

7/21/15 10:44 AM Page 1 of 1

Gambar 4.15 Laporan DO Harian

Tunas Asri
Restaurant
Jl. Ronggolawe, No. 73-75

Laporan Pendapatan Transaksi Restoran

Dengan hormat,
Dengan ini kami sampaikan laporan pendapatan restoran

Periode : Juli 2015

Pendapatan	: Rp 99,000
Pendapatan DO	: Rp 204,000 +
Total Pendapatan	: Rp 303,000

Mengetahui, Kepala Restoran	Cepu, Manager Restoran
--------------------------------	---------------------------

Gambar 4.16 Laporan Pendapatan Bulanan

5. Penutup

Berdasarkan hasil akhir yang diperoleh dari penelitian, pengamatan, dan pengujian dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut :

1. Sistem yang terkomputerisasi dapat meningkatkan pelayanan restoran semakin baik dalam hal pendataan transaksi bisnis yang terjadi.
2. Kesalahan dalam pendataan, pencarian, dan perhitungan pendapatan pada sistem yang lama dapat dikurangi dengan sistem yang baru dan dilengkapi dengan program yang dapat mengolah data secara efisien.
3. Sebagai alat bantu dalam perekapan laporan-laporan mengenai transaksi yang terjadi.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Ardjuno Wiwoho, S. (2008). *Pengetahuan Tata Hidang*.
- Prof. Dr. Jogyanto HM, M. P. (2005). *Analisis & Desain*. Yogyakarta: ANDI Yogyakarta.

