



LAPORAN TUGAS AKHIR

Rancang Bangun Sistem Informasi Transaksi Restoran Terintegrasi pada DD Cafe & Restaurant Purwokerto

Laporan ini disusun guna memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan program studi Sistem Informasi S-1 pada Fakultas Ilmu Komputer Universitas Dian Nuswantoro

Disusun Oleh :

Nama : Aldil Wiyono
NIM : A12.2006.02192
Program Studi : Sistem Informasi

**FAKULTAS ILMU KOMPUTER
UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO
SEMARANG
2009**

**PERNYATAAN
KEASLIAN TUGAS AKHIR**

Sebagai mahasiswa Universitas Dian Nuswantoro, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Aldil Wiyono

NIM : A12.2006.02192

Menyatakan bahwa karya ilmiah saya yang berjudul:

“Rancang Bangun Sistem Informasi Transaksi Restoran Terintegrasi pada DD Cafe & Restaurant Purwokerto”.

Merupakan karya asli saya (kecuali cuplikan dan ringkasan yang masing-masing telah saya jelaskan sumbernya dan perangkat pendukung). Apabila di kemudian hari, karya saya disinyalir bukan merupakan karya asli saya, yang disertai dengan bukti-bukti yang cukup, maka saya bersedia untuk dibatalkan gelar saya beserta hak dan kewajiban yang melekat pada gelar tersebut. Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Semarang

Pada tanggal : 24 Agustus 2009

Yang menyatakan

(Aldil Wiyono)

**PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai mahasiswa Universitas Dian Nuswantoro, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Aldil Wiyono

NIM : A12.2006.02192

Demi mengembangkan Ilmu Pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Dian Nuswantoro Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul: “Rancang Bangun Sistem Informasi Transaksi Restoran Terintegrasi pada DD Cafe & Restaurant Purwokerto” beserta perangkat yang diperlukan (bila ada). Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini Universitas Dian Nuswantoro berhak untuk menyimpan, mengcopy ulang (memperbanyak), menggunakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (database), mendistribusikannya dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Universitas Dian Nuswantoro, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Semarang

Pada tanggal : 24 Agustus 2009

Yang menyatakan

(Aldil Wiyono)

PERSETUJUAN LAPORAN TUGAS AKHIR

Nama Pelaksana : Aldil Wiyono
NIM : A12.2006.02192
Program Studi : Sistem Informasi
Fakultas : Ilmu Komputer
Judul Tugas Akhir : Rancang Bangun Sistem Informasi Transaksi Restoran
Terintegrasi pada DD Cafe & Restaurant Purwokerto

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui,
Semarang, 24 Agustus 2009

Menyetujui:
Pembimbing

Mengetahui :
Dekan Fakultas Ilmu Komputer

Amiq Fahmi, M.Kom

Dr. Eng. Yuliman Purwanto, M.Eng

PENGESAHAN DEWAN PENGUJI

Nama Pelaksana : Aldil Wiyono
NIM : A12.2006.02192
Program Studi : Sistem Informasi
Fakultas : Ilmu Komputer
Judul Tugas Akhir : Rancang Bangun Sistem Informasi Transaksi Restoran
Terintegrasi pada DD Cafe & Restaurant Purwokerto

Tugas Akhir ini telah diujikan dan dipertahankan dihadapan Dewan Penguji pada Sidang tugas akhir tanggal 24 Agustus 2009. Menurut pandangan kami, tugas akhir ini memadai dari segi kualitas maupun kuantitas untuk tujuan penganugerahan gelar Sarjana Komputer (S.Kom.)

Semarang, 24 Agustus 2009

Dewan Penguji:

Erlin Dolphina, S.H

Anggota

Acun Kardianawati, M.Kom

Anggota

Florentina Esti Nilawati, S.H

Ketua Penguji

ABSTRAK

Teknologi informasi berperan penting dalam memperbaiki kualitas suatu perusahaan. Penggunaannya tidak hanya sebagai proses otomatisasi terhadap akses informasi, tetapi juga menciptakan akurasi, kecepatan, dan kelengkapan sebuah sistem yang terintegrasi, sehingga proses organisasi yang terjadi akan lebih efisien, terukur, dan fleksibel. Bahkan dewasa ini perkembangan teknologi informasi mulai mendapat sambutan positif dari masyarakat, karena ketersediaan informasi yang terintegrasi makin penting dalam mendukung upaya peningkatan efisiensi.

Melalui Pengembangan Sistem Informasi Restoran pada *DD CAFE & RESTAURANT* Purwokerto penataan sistem manajemen dan proses kerja di lingkungan organisasi dapat dilakukan yaitu dengan cara pemanfaatan kemajuan teknologi informasi untuk mengoptimalkan sumber daya yang ada dan melakukan otomatisasi terhadap berbagai *business process* yang terjadi antar bagian secara terintegrasi dalam organisasi.

Sistem informasi ini akan lebih mengoptimalkan sumber daya yang ada dengan memanfaatkan teknologi informatika jaringan komunikasi data. Sehingga pengolahan atas data-data yang ada akan lebih cepat dan akurat, serta dapat menghilangkan duplikasi data yang timbul antar bagian yang ada. Disamping itu sisi keamanan dan keutuhan data dapat lebih terjamin karena diterapkannya batasan-batasan atas pemakaian data, sehingga penyebaran informasi hanya akan diterima oleh yang berhak saja.

Laporan tugas akhir ini akan menguraikan aktifitas-aktifitas dan proses-proses yang dihasilkan pada masing-masing tahap pengembangan. Desain system Informasi Restoran meliputi pencatatan pembelian, pembayaran tagihan, pencairan cek atau giro, retur pembelian, penyesuaian stock karena proses produksi, pencatatan pesanan pelanggan, serta proses pembayaran pelanggan. Hal-hal apa yang telah dilakukan dan apa yang belum dilakukan pada pengembangan perangkat lunak ini akan dibahas pada bagian akhir laporan ini.

Kata kunci : Rancang Bangun Sistem Informasi Transaksi Restoran
Terintegrasi pada DD Cafe & Restaurant Purwokerto

xvi + 171 halaman; 55 gambar; 40 tabel
Daftar acuan: 8 (2002-2007)

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kehadirat Allah SWT, atas segala karunia dan rahmat-Nya, yang telah dilimpahkan kepada penulis, sehingga tersusunlah laporan Tugas Akhir ini dengan judul “Rancang Bangun Sistem Informasi Transaksi Restoran Terintegrasi pada DD Cafe & Restaurant Purwokerto”. Penyusunan Laporan Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan program pendidikan S1 pada Universitas Dian Nuswantoro yang dapat terselesaikan sesuai dengan rencana.

Atas dukungan dari berbagai pihak yang tidak ternilai besarnya dalam Penyusunan Laporan Tugas Akhir ini, Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Dr. Edi Nursasongko, Ir M.Kom, selaku Rektor Universitas Dian Nuswantoro Semarang.
2. Bapak. Dr. Eng. Yuliman Purwanto, M.Eng, selaku Dekan Fakultas Ilmu Komputer Universitas Dian Nuswantoro.
4. Bapak Muljono,S.Si, M.kom. selaku ketua program studi Sistem Informasi yang telah memberikan arahan dan bimbingan sewaktu kuliah.
5. Bapak Amiq Fahmi, M.Kom. selaku Dosen Pembimbing yang telah membantu dan memberikan bimbingan dalam penyusunan Laporan Tugas akhir ini.
6. Dosen-dosen pengampu di Program Studi Sistem Informasi Fakultas Ilmu Komputer Universitas Dian Nuswantoro Semarang yang telah memberikan ilmu dan pengalamannya masing-masing, sehingga penulis dapat mengimplementasikan ilmu yang telah disampaikan.
7. Pemilik beserta karyawan DD Café & Restaurant Purwokerto yang telah memberikan izin untuk melakukan penelitian sebagai bahan tugas akhir.
8. Bapak, Ibu, dan kakakku serta semua keluargaku tercinta yang tak pernah henti-hentinya berdoa dan memberikan semangat, dan yang telah memberikan dorongan moral maupun spiritual untuk menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa Laporan Tugas akhir ini masih kurang sempurna, oleh karena itu saran dan kritik yang membangun dari semua pihak sangat penulis harapkan dan akan dijadikan sebagai bahan masukan demi kesempurnaan Laporan Tugas akhir ini.

Akhir kata semoga penulisan Laporan Tugas akhir ini dapat berguna dan bermanfaat bagi pembaca.

Semarang, Agustus 2009

(Penulis)

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	ii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iii
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
HALAMAN PENGESAHAN DEWAN PENGUJI	v
ABSTRAK	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xv
BAB I : PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Perumusan Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	3
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
1.5.1 Bagi DD café & Restaurant Purwokerto.....	4
1.5.2 Bagi Penulis	4
1.5.3 Bagi Akademik.....	4
BAB II : LANDASAN TEORI	5
2.1 Pengertian Sistem.....	5
2.2 Konsep Dasar Informasi.....	5
2.2.1 Pengertian Informasi	5
2.2.2 Kualitas Informasi	5
2.2.3 Nilai Informasi	6
2.2.4 Pengertian Sistem Informasi	6
2.2.5 Pengertian Sistem Informasi Manajemen	6

2.3	Pengertian Komputer	7
2.4	Pengertian Komputerisasi	7
2.5	Analisa Sistem.....	8
2.5.1	Pengertian Analisa Sistem	8
2.5.2	Tahap-tahap Analisa Sistem.....	8
2.5.3	Alat Bantu Dalam Analisa Sistem	10
2.6	Perancangan Sistem	14
2.6.1	Pengertian Perancangan Sistem	14
2.6.2	Alat Bantu Perancangan Sistem.....	15
2.6.2.1	Diagram Context	15
2.6.2.2	DFD Levelled.....	16
2.6.2.3	Kamus Data.....	17
2.6.2.4	Entity Relation Diagram (ERD).....	18
2.6.2.5	Normalisasi	21
2.6.2.6	Perancangan Database.....	26
2.6.2.7	HIPO	29
2.6.2.8	Desain Input Output	29
2.7	Landasan Teori Tentang Obyek Penelitian	30
2.7.1	Definisi Cafe	30
2.7.2	Definisi Restoran.....	31
2.8	Pengertian Visual FoxPro	31
2.9	Pengertian Microsoft SQL Server 2000.....	32
2.9.1	Pengenalan Microsoft SQL Server 2000.....	32
2.9.2	Structured Query Language	33
BAB III	: METODOLOGI PENELITIAN.....	36
3.1	Obyek Penelitian	36
3.2	Jenis dan Sumber Data	36
3.2.1	Jenis Data	36
3.2.2	Sumber Data.....	36

3.3	Metode Pengumpulan Data	36
3.4	Metode Pengembangan Sistem	37
3.4.1	Requirements.....	37
3.4.2	Desain Sistem.....	38
3.4.3	Verification	40
3.4.4	Implementasi Sistem	40
3.4.5	Maintenance	41
BAB IV	: ANALISIS DAN PEMBAHASAN	43
4.1	Tinjauan Umum Perusahaan	43
4.1.1	Sejarah Singkat Perusahaan	43
4.1.2	Struktur Organisasi	44
4.1.3	Job Description	45
4.1.4	Bidang Usaha	48
4.1.5	Narasi dan Flow Of Document system yang sedang berjalan.....	48
4.2	Analisis Sistem	55
4.2.1	Identifikasi Masalah dan Sumber Masalah	55
4.2.2	Identifikasi Kebutuhan Informasi	56
4.2.3	Alternatif Sistem Yang Diusulkan	57
4.2.4	Pemilihan/Kelayakan Sistem	61
4.3	Desain Sistem.....	62
4.3.1	Context Diagram	62
4.3.2	Decomposisi Sistem Informasi Restaurant	63
4.3.3	Data Flow Diagram Levelled.....	64
4.3.3.1	DFD Level 0 Sistem Informasi Restaurant.....	64
4.3.3.2	DFD Level 1 Proses 1	65
4.3.3.3	DFD Level 1 Proses 2	66
4.3.3.4	DFD Level 1 Proses 3	67
4.3.4	Entity Relationship Diagram (ERD)	68

4.3.5	Tranformasi ERD ke Table Fisik	69
4.3.6	Bentuk Normalisasi	73
4.3.7	Relationship Database	116
4.3.8	Kamus Data	117
4.3.9	Struktur File Database	135
4.3.10	Tampilan Input Output	151
4.3.10.1	Tampilan Input	151
4.3.10.2	Tampilan Output	163
4.4	Recana Implementasi Sistem	166
4.4.1	Program dan Testing	166
4.4.2	Training	167
4.4.3	Change Over	167
4.4.4	Maintenance	167
BAB V	: PENUTUP	169
5.1	Kesimpulan	169
5.2	Saran	170
DAFTAR PUSTAKA	171

DAFTAR TABEL

Tabel	2.1	: Tabel Kebergantungan Fungsional	24
Tabel	3.1	: Tabel Kegiatan Tes Formal.....	31
Tabel	3.2	: Tabel Kegiatan Analisis Tes	31
Tabel	4.1	: Tabel Transformasi ERD ke tabel.....	69
Tabel	4.2	: Tabel PTGS.....	136
Tabel	4.3	: Tabel Operator_level	136
Tabel	4.4	: Tabel Form_level	136
Tabel	4.5	: Tabel Form.....	137
Tabel	4.6	: Tabel GPM.....	137
Tabel	4.7	: Tabel DM.....	137
Tabel	4.8	: Tabel MM... ..	138
Tabel	4.9	: Tabel Condice	138
Tabel	4.10	: Tabel Mvoid	138
Tabel	4.11	: Tabel Mwaiter.....	139
Tabel	4.12	: Tabel Mfree.....	139
Tabel	4.13	: Tabel By.....	139
Tabel	4.14	: Tabel Pendapatan.....	140
Tabel	4.15	: Tabel Biaya.....	140
Tabel	4.16	: Tabel Sebab_koreksi	140
Tabel	4.17	: Tabel MCT.....	140
Tabel	4.18	: Tabel Supplier.....	141
Tabel	4.19	: Tabel Tbil.....	142
Tabel	4.20	: Tabel Dtbil.....	142
Tabel	4.21	: Tabel Intruksi.....	143
Tabel	4.22	: Tabel HPP_detail	143
Tabel	4.23	: Tabel Tvoid.....	144
Tabel	4.24	: Tabel Pb_header.....	144
Tabel	4.25	: Tabel Pb_detail	144
Tabel	4.26	: Tabel Po_header.....	145

Tabel	4.27 : Tabel Po_detail.....	145
Tabel	4.28 : Tabel Koreksi_header	146
Tabel	4.29 : Tabel Koreksi_Detail.....	146
Tabel	4.30 : Tabel PR.....	147
Tabel	4.31 : Tabel PR_History.....	147
Tabel	4.32 : Tabel GC.....	148
Tabel	4.33 : Tabel Trans_pend.....	148
Tabel	4.34 : Tabel Trans_Biaya.....	149
Tabel	4.35 : Tabel Tco.....	149
Tabel	4.36 : Tabel Stock_Assembly.....	149
Tabel	4.37 : Tabel Kartu_stock	150

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	: Bagan Alir Sistem	13
Gambar 2.2	: Simbol Bagan Alir Program.....	14
Gambar 2.3	: Simbol Diagram Context	16
Gambar 2.4	: Simbol Kamus Data	18
Gambar 2.5	: Simbol ERD	19
Gambar 2.6	: One to one relationship 2 entity	20
Gambar 2.7	: One to many relationship 2 entity	21
Gambar 2.8	: Many to many relationship 2 entity	21
Gambar 4.1	: Struktur Organisasi	44
Gambar 4.2	: Flow Of Document Penanganan Pesanan	51
Gambar 4.3	: Flow Of Document Pembayaran Pelanggan	52
Gambar 4.4	: Flow Of Document Pengeluaran Barang	53
Gambar 4.5	: Flow Of Document Pembelian Barang	54
Gambar 4.6	: Context Diagram	62
Gambar 4.7	: Decomposisi Sistem Informasi Restaurant	63
Gambar 4.8	: DFD Level 0 Sistem informasi restaurant.....	64
Gambar 4.9	: DFD Level 1 Proses1	65
Gambar 4.10	: DFD Level 1 Proses2	66
Gambar 4.11	: DFD Level 1 Proses 3	67
Gambar 4.12	: Entity Relationship Tabel (ERD).....	68
Gambar 4.13	: Relationship Tabel	116
Gambar 4.14	: Desain Input data operator level	151
Gambar 4.15	: Desain Input data operator	152
Gambar 4.16	: Desain Input data supplier.....	152
Gambar 4.17	: Desain Input data customer.....	153
Gambar 4.18	: Desain input data kelompok barang.....	153
Gambar 4.19	: Desain Input data sub kelompok barang	154
Gambar 4.20	: Desain Input sebab koreksi stock.....	154
Gambar 4.21	: Desain input data barang.....	155

Gambar	4.22 : Desain Input data condiment.....	155
Gambar	4.23 : Desain Input data waiters	156
Gambar	4.24 : Desain input data golongan pendapatan.....	156
Gambar	4.25 : Desain Input data kelompok biaya.....	157
Gambar	4.26 : Desain Input transaksi order pembelian.....	157
Gambar	4.27 : Desain input transaksi pembelian.....	158
Gambar	4.28 : Desain Input transaksi koreksi stock.....	158
Gambar	4.29 : Desain input transaksi ajust menu.....	159
Gambar	4.30 : Desain Input transaksi retur pembelian.....	159
Gambar	4.31 : Desain Input transaksi pembayaran hutang.....	160
Gambar	4.32 : Desain input transaksi pendapatan	160
Gambar	4.33 : Desain Input transaksi biaya	161
Gambar	4.34 : Desain Input transaksi penjualan	161
Gambar	4.35 : Desain Input transaksi pesanan customer	162
Gambar	4.36 : Desain input transaksi pembayaran customer	162
Gambar	4.37 : Desain Output Laporan Keadaan Stock.....	163
Gambar	4.38 : Desain Output Laporan Penjualan	163
Gambar	4.39 : Desain Output Laporan Pembelian	164
Gambar	4.40 : Desain Output Laporan Ajust Stock	164
Gambar	4.41 : Desain Output Laporan rekapitulasi pelanggan	165
Gambar	4.42 : Desain Output Laporan rekapitulasi pemasok	165
Gambar	4.43 : Desain Output Laporan Hutang	166
Gambar	4.44 : Desain Output Laporan Cek dan Giro.....	166
Gambar	4.45 : Desain Output Laporan Laba rugi.....	167

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teknologi informasi berperan penting dalam memperbaiki kualitas suatu perusahaan. Penggunaannya tidak hanya sebagai proses otomatisasi terhadap akses informasi, tetapi juga menciptakan akurasi, kecepatan, dan kelengkapan sebuah sistem yang terintegrasi, sehingga proses organisasi yang terjadi akan lebih efisien, terukur, dan fleksibel. Bahkan dewasa ini perkembangan teknologi informasi mulai mendapat sambutan positif dari masyarakat, karena ketersediaan informasi yang terintegrasi makin penting dalam mendukung upaya peningkatan efisiensi.

DD Cafe & Restaurant, yang terletak di Jalan Jl. Dr Angka (Komplek Tirta Kembar), memiliki sumber daya yang memungkinkan untuk dikembangkannya suatu sistem informasi restoran.. Melalui pengembangan sistem informasi restoran, penataan sistem manajemen dan proses kerja di lingkungan organisasi dapat dilakukan, yaitu dengan cara :

1. Pemanfaatan kemajuan teknologi informasi untuk mengoptimalkan sumber daya yang ada.
2. Melakukan otomatisasi terhadap berbagai *business process* dalam organisasi

Pemanfaatan teknologi informasi tersebut mencakup dua aktivitas yang saling berkaitan, yaitu :

1. Pengolahan data, pengolahan informasi, dan proses kerja restoran secara elektronik.
2. Pemanfaatan kemajuan teknologi informasi agar dapat memberikan pelayanan secara mudah dan cepat kepada seluruh pihak yang membutuhkan.

Selama ini *DD Cafe & Restaurant* dalam penanganan transaksi masih menggunakan sistem manual dimana ada 5 (lima) bagian yang terintegrasi, yaitu:

1. Pelayan

Masalah yang dihadapi oleh bagian pelayan adalah pengarsipan yang tidak baik karena pesanan pelanggan masih dicatat secara manual.

2. Bagian dapur

Masalah yang dihadapi bagian dapur adalah kurang efisiensinya proses pengiriman pesanan pelanggan.

3. Bagian gudang

Untuk bagian gudang masalah yang dihadapi adalah tidak adanya informasi yang akurat mengenai keadaan stock, sehingga proses pengendalian stock kurang optimal.

4. Kasir

Sedangkan untuk bagian kasir masalah yang sering terjadi adalah tamu harus menunggu lama untuk mendapatkan tagihan.

5. Administrasi

Sedangkan salah satu masalah yang sering dihadapi oleh bagian administrasi adalah tidak adanya informasi akurat mengenai biaya yang mereka keluarkan untuk setiap menu makanan yang diolah.

Masalah-masalah diatas dapat dikurangi dengan cara memberikan informasi yang tepat kepada pihak-pihak yang membutuhkannya, sehingga dibutuhkan komputerisasi proses sistem informasi yang saling terintegrasi menjadi suatu sistem informasi yang saling melengkapi sehingga dapat memudahkan para pengambil keputusan dalam memperoleh informasi secara cepat, tepat, dan akurat.

Melihat permasalahan yang ada di *DD Cafe & Restaurant*, Maka penulis mengambil judul **“Rancang Bangun Sistem Informasi Transaksi Restoran Terintegrasi pada DD Cafe & Restaurant Purwokerto”**.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan diatas maka masalah dapat dirumuskan : “ Bagaimana merancang dan membuat sistem

informasi restoran yang terintegrasi sehingga dapat memudahkan para pengambil keputusan dalam memperoleh informasi secara cepat, tepat, dan akurat.? “

1.3 Pembatasan Masalah

Mengingat besarnya permasalahan dan terbatasnya waktu, tenaga, biaya dan pikiran, maka penulis membatasi pembahasan masalah pada 5 (lima) bagian yang terintegrasi yang meliputi:

1. Pelayan

Fasilitas untuk mencatat dan membatalkan order dari customer.

2. Bagian dapur

Mendapatkan informasi order dari customer

3. Bagian gudang

Dapat memonitoring stock untuk kemudian dapat dilakukan order pembelian, pengeluaran barang dan pembelian barang.

4. Kasir

Modul point of sales yang dapat memberikan informasi penjualan harian kasir

5. Administrasi

Fasilitas untuk dapat membuat laporan-laporan yang diperlukan untuk periode tertentu secara cepat dan efisien.

Dalam proses pembuatan aplikasi sistem informasi transaksi restoran terintegrasi penulis menggunakan bahasa pemrograman database Microsoft Visual FoxPro 9.0.

1.4 Tujuan Penelitian

Penelitian ini untuk memberikan kemudahan informasi transaksi restoran terintegrasi dengan basis sistem komputer. Adapun yang menjadi tujuan penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk merancang sistem informasi transaksi restoran terintegrasi pada DD Cafe dan *Restaurant*

yang berbasis komputer sehingga dapat memudahkan para pengambil keputusan dalam memperoleh informasi secara cepat, tepat, dan akurat.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Bagi *DD Cafe & Restaurant* Purwokerto.

Sebagai bahan masukan yang dapat dipertimbangkan dan dimanfaatkan oleh *DD Cafe & Restaurant* untuk meningkatkan efisiensi operasional restoran.

1.5.2 Bagi Penulis

Untuk menambah wawasan dan pengetahuan serta melatih penulis dalam membuat sistem yang berbasis komputer dalam sebuah perusahaan.

1.5.3 Bagi Akademik

1. Menambah koleksi kepustakaan bagi perpustakaan Universitas Dian Nuswantoro.
2. Sebagai bahan perbandingan untuk mengambil pertimbangan apabila mahasiswa menemukan masalah yang sama.