

SISTEM MANAJEMEN PELAYANAN RESTORAN

TUGAS AKHIR

Oleh :

TIGOR GURNING	3310701054
FIFIT FITRYAN SYAH	3310701060
PANJI AKBAR	3310701067

Disusun untuk memenuhi syarat kelulusan Program Diploma III



PROGRAM STUDI TEKNIK INFORMATIKA

POLITEKNIK BATAM

BATAM

2010

LEMBAR PENGESAHAN

Batam, 13 Agustus 2010

Pembimbing I

Pembimbing II

Uuf Brajawidagda, MT

NIK. 100015

Riwinoto, M.Kom

NIK. 103025

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini, saya:

NIM : 3310701054

Nama : Tigor Gurning

adalah mahasiswa Teknik Informatika Politeknik Batam yang menyatakan bahwa tugas akhir dengan judul:

SISTEM MANAJEMEN PELAYANAN RESTORAN

disusun dengan:

1. Tidak melakukan plagiat terhadap naskah karya orang lain
2. Tidak melakukan pemalsuan data
3. Tidak menggunakan karya orang lain tanpa menyebut sumber asli atau tanpa izin pemilik

Jika kemudian terbukti terjadi pelanggaran terhadap pernyataan di atas, maka saya bersedia menerima sanksi apapun termasuk pencabutan gelar akademik.

Lembar pernyataan ini juga memberikan hak kepada Politeknik Batam untuk mempergunakan, mendistribusikan ataupun memproduksi ulang seluruh hasil Tugas Akhir ini.

Batam, 13 Agustus 2010

Tigor Gurning
3310701054

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini, saya:

NIM : 3310701060

Nama : Fifit Fitryan Syah

adalah mahasiswa Teknik Informatika Politeknik Batam yang menyatakan bahwa tugas akhir dengan judul:

SISTEM MANAJEMEN PELAYANAN RESTORAN

disusun dengan:

1. Tidak melakukan plagiat terhadap naskah karya orang lain
2. Tidak melakukan pemalsuan data
3. Tidak menggunakan karya orang lain tanpa menyebut sumber asli atau tanpa izin pemilik

Jika kemudian terbukti terjadi pelanggaran terhadap pernyataan di atas, maka saya bersedia menerima sanksi apapun termasuk pencabutan gelar akademik.

Lembar pernyataan ini juga memberikan hak kepada Politeknik Batam untuk mempergunakan, mendistribusikan ataupun memproduksi ulang seluruh hasil Tugas Akhir ini.

Batam, 13 Agustus 2010

Fifit Fitryan Syah
3310701060

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini, saya:

NIM : 3310701067

Nama : Panji Akbar

adalah mahasiswa Teknik Informatika Politeknik Batam yang menyatakan bahwa tugas akhir dengan judul:

SISTEM MANAJEMEN PELAYANAN RESTORAN

disusun dengan:

1. Tidak melakukan plagiat terhadap naskah karya orang lain
2. Tidak melakukan pemalsuan data
3. Tidak menggunakan karya orang lain tanpa menyebut sumber asli atau tanpa izin pemilik

Jika kemudian terbukti terjadi pelanggaran terhadap pernyataan di atas, maka saya bersedia menerima sanksi apapun termasuk pencabutan gelar akademik.

Lembar pernyataan ini juga memberikan hak kepada Politeknik Batam untuk mempergunakan, mendistribusikan ataupun memproduksi ulang seluruh hasil Tugas Akhir ini.

Batam, 13 Agustus 2010

Panji Akbar
3310701067

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada TUHAN Yang Maha Esa atas berkah, rahmat dan limpahan karunia-Nya sehingga penyusun dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Sistem Manajemen Pelayanan Restoran”.

Dalam menyelesaikan tugas akhir ini, penulis banyak mendapat bantuan, bimbingan dan dorongan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya, kepada :

1. TUHAN Yang Maha Esa yang telah memberikan petunjuk-Nya dan memudahkan jalan bagi hamba-Mu ini.
2. Keluarga dan Kedua orang tua tercinta yang selalu memberikan dukungan doa, semangat, dan materi.
3. Bapak Priyono Eko Sanyoto, selaku Direktur Politeknik Batam.
4. Bapak Uuf Brajawidagda. MT, selaku Kaprodi Teknik Informatika serta Koordinator Tugas Akhir dan Pembimbing I yang telah memberikan masukan dan bimbingan pada tugas akhir ini.
5. Bapak Riwinoto, M.Kom selaku Pembimbing II pada Tugas Akhir ini yang juga telah memberikan banyak masukan untuk menyelesaikan tugas akhir.
6. Bapak/Ibu dosen program studi Teknik Informatika atas bimbingannya.
7. Teman-teman seperjuangan Teknik Informatika angkatan 2007 yang banyak memberikan dukungan semangat.

Penyusun menyadari bahwa masih terdapat kekurangan dan jauh dari kata sempurna dalam penyusunan buku Laporan Tugas Akhir ini. Untuk itu, penyusun mengharapkan kritik dan saran dari pihak – pihak lain.

Semoga buku ini dapat bermanfaat bagi pembaca, khususnya bagi yang hendak mengembangkan aplikasi serupa.

Batam, 13 Agustus 2010

Penyusun

ABSTRAK

SISTEM MANAJEMEN PELAYANAN RESTORAN

Restoran adalah suatu tempat bangunan yang diorganisir secara komersil, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua konsumennya baik berupa makanan maupun minuman. Saat ini pelayanan restoran masih terdapat banyak kekurangan dari pencatatan pesanan pelanggan yang masih manual sampai informasi sisa stok bahan baku makanan yang ada di gudang.

Dengan latar belakang tersebut Aplikasi Sistem Manajemen Pelayanan Restoran dibangun agar dapat menangani dari proses pemesanan menu, produksi, sampai pembuatan struk pembayaran untuk pelanggan. Aplikasi ini terdapat fungsi untuk mengurangi jumlah stok bahan secara otomatis sesuai dengan data *Bill of Material* yang ada saat koki memberi status selesai pada suatu pesanan. Metode ini berguna agar data jumlah stok bahan selalu terupdate setiap pesanan telah selesai diproduksi.

Pencapaian pembangunan aplikasi ini adalah dari semua laporan perencanaan sistem manajemen pelayanan restoran maka aplikasi dapat dijalankan di restoran-restoran dan dapat menangani masalah yang ada.

Kata Kunci: Komersil, pelayanan restoran, manajemen pelayanan restoran, *Bill of Material*, laporan perencanaan

ABSTRACT

RESTAURANT SERVICE MANAGEMENT SYSTEM

Restaurant is a place that is organized commercially, that provides service to customers both in drinks & foods. As for right now, there are still lots of lack in service from taking the orders manually to getting information of the inventory. With this background, The Management system of the Restaurant Service Application is built so it could handle from the process of the ordering of the menu, the production, to the production stock payment for the customer. This application has function such as to reduce the amount of stock of the material automatically depending on Bill of Material that the chefs have when they are finished with the orders. This method is useful so that the data of the amount of stock of the material always being updated after each order is finished.

The achievement of the development of this application is from all the reports on planning of the restaurant service of the management system then the application could be undertaken in restaurants and could handle the available problem.

keywords: commercial, restaurant service, the management of restaurant service, Bill of Material, planning report.

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
Bab I Pendahuluan.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Batasan Masalah	3
1.4 Tujuan Penelitian.....	3
1.5 Sistematika Penulisan.....	4
Bab II Tinjauan Pustaka	5
2.1 Restoran.....	5
2.2 Bill of Material	6
2.3 Kualitas Pelayanan pada Restoran.....	9
2.4 Kondisi sistem pelayanan restoran saat ini.....	10
Bab III Analisis.....	11
3.1 Deskripsi Umum Sistem.....	11
3.2 Kategori Pengguna.....	12
3.3 Batasan Sistem.....	13
3.3.1 Lingkungan Operasional.....	13
3.3.1.1 Server.....	13

3.3.1.2 Client	13
3.3.2 Lingkungan Pengembangan.....	14
3.3.2.1 Server dan Client	14
3.4 Aturan Penomoran.....	14
3.5 Deskripsi Fungsional	14
3.5.1 Context Diagram	15
3.5.1.1 DFD Level 1	17
3.5.1.2 DFD Level 2	18
3.5.2 E-R Diagram.....	20
3.5.3 Kebutuhan Data Lain.....	21
Bab IV Deskripsi Perancangan.....	22
4.1 Deskripsi Data	22
4.2 Daftar Tabel Aplikasi	23
4.3 Dekomposisi Fungsional Modul.....	25
4.4 Spesifikasi Kebergantungan Antar Layar	27
Bab V Implementasi dan Pengujian.....	29
5.1 Spesifikasi Kebergantungan Antar Modul.....	29
5.2 Struktur Direktori dan Deskripsi File	29
5.3 Pengujian dan Hasil	31
Bab VI Kesimpulan dan Saran	32
6.1 Kesimpulan.....	32
6.2 Saran	32
Daftar Pustaka.....	33
Lampiran A.....	34
A.1 Spesifikasi t_order	34
A.2 Spesifikasi t_reservasi	34
A.3 Spesifikasi t_satuan	35
A.4 Spesifikasi t_bahan	35
A.5 Spesifikasi t_menu.....	36
A.6 Spesifikasi t_meja.....	36

A.7 Spesifikasi t_bom	37
A.8 Spesifikasi t_user	37
Lampiran B.....	38
B.1 Spesifikasi Fungsi/Proses F1	38
B.2 Spesifikasi Fungsi/Proses F2	46
B.3 Spesifikasi Fungsi/Proses F3.1	53
B.4 Spesifikasi Fungsi/Proses F3.2	58
B.5 Spesifikasi Fungsi/Proses F3.3	61
B.6 Spesifikasi Fungsi/Proses F3.4	66
B.7 Spesifikasi Fungsi/Proses F3.5	72
B.8 Spesifikasi Fungsi/Proses F3.6	77
B.9 Spesifikasi Fungsi/Proses F4	83
Lampiran C.....	86

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Struktur data <i>Bill of Material</i>	8
Gambar 2 Deskripsi Umum Sistem	11
Gambar 3 Context Diagram.....	15
Gambar 4 DFD Level 1	16
Gambar 5 DFD Level 2.....	18
Gambar 6 ER-Diagram	19
Gambar 7 Kebutuhan Data Lain.....	20
Gambar 8 Spesifikasi Kebergantungan Antar Layar.....	26

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Kategori Pengguna Aplikasi.....	12
Tabel 2 Deskripsi Data Aplikasi	21
Tabel 3 Daftar Tabel Aplikasi.....	22
Tabel 4 Input-Proses-Output	24
Tabel 5 Struktur Direktori dan Deskripsi File.....	28

Bab I Pendahuluan

1.1 Latar Belakang

Saat ini restoran sudah menjadi tempat kuliner yang ramai dikunjungi oleh masyarakat dan menjadi salah satu jenis usaha yang cukup menjanjikan. Hal ini berdampak pada banyak bermunculannya restoran.

Sebagian pengelola restoran masih menggunakan cara manual dalam pelayanannya. Proses pelayanan restaurant yang masih menggunakan cara manual dimana pada saat pelanggan masuk biasanya langsung didatangi oleh pelayan untuk membantu pemesanan makanan. Menu-menu yang dipesan oleh pelanggan ditulis pada kertas rangkap 2, satunya diberikan ke kasir untuk keperluan bill sementara satunya lagi diberikan ke dapur agar dapur mulai memasak pesanan pelanggan.

Umumnya sistem kasir dengan kasir duduk di depan sebuah meja besar, dimana di meja tersebut sudah tersusun dengan rapi bill-bill untuk masing-masing pelanggan. Semakin besar ukuran restoran, maka semakin banyak pula bill yang tersusun di depan kasir. Pada saat ada pelanggan yang meminta bill, pertama-tama kasir akan melirik ke meja pelanggan tersebut atau menanyakan langsung ke pelanggan untuk mendapatkan nomor meja yang dipakai oleh pelanggan. Lalu kasir akan sibuk mencari bill untuk meja yang bersangkutan dari kumpulan bill yang berada di depannya. Selesai mendapatkan bill, kasir terlebih dahulu memeriksa harga untuk menu-menu yang telah dipesan oleh pelanggan, setelah memastikan seluruhnya beres barulah kasir memberikan bill kepada pelanggan untuk pembayaran. Permasalahan lainnya adalah tidak adanya pencatatan jumlah bahan, campuran bahan dan bahan baku yang diperlukan untuk membuat suatu menu.

Sebelumnya telah ada pembuatan Aplikasi Pemesanan Makanan Pada Restoran (2009) oleh Rebecca Decevena

Deskripsi umum pada Aplikasi Pemesanan Makanan Pada Restoran yang dibuat oleh Rebecca Decevena ini terdiri dari:

1. Pemesanan makanan dilakukan oleh pelayan melalui *mobile device*
2. Koki melakukan proses produksi dan kemudian memberikan status pesanan
3. Kasir memberikan informasi transaksi berupa struk

Dari deskripsi umum aplikasi Pemesanan Makanan Pada Restoran oleh Rebecca Decevena masih memiliki kekurangan seperti:

1. Pemesanan hanya dilakukan melalui mobile device sehingga jika ada kerusakan pada handphone maka proses pemesanan tidak dapat dilakukan
2. Tidak ada penanganan terhadap pengolahan data meja, bahan, stok bahan, *Bill of material*.
3. Tidak ada penanganan terhadap konsumen yang melakukan reservasi.

Dari kekurangan yang dimiliki pada Aplikasi Pemesanan Makanan Pada Restoran maka dilakukan pengembangan pada aplikasi yang menangani pemesanan di restoran. Untuk pengembangannya sendiri, di rancanglah sebuah proses yang menangani pemesanan melalui .personal computer, pencatatan reservasi dan pengelolaan dapur (bahan, stok bahan, BoM). Dengan demikian dibutuhkan sebuah sistem manajemen pelayanan restoran. Sistem ini diharapkan dapat menangani permasalahan diatas.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah antara lain :

1. Makanan dihantar ke meja yang salah
2. Makanan yang dipesan oleh pelanggan lupa dimasak oleh koki
3. Pelanggan yang datangnya belakangan mendapatkan makanan terlebih dahulu
4. Makanan disajikan dua kali ke pelanggan yang sama, padahal yang dipesan hanya satu
5. Tidak adanya pencatatan jumlah bahan, campuran bahan, dan bahan baku yang diperlukan untuk membuat suatu menu.

1.3 Batasan Masalah

Batasan masalah dalam aplikasi ini adalah:

1. Aplikasi ini tidak menangani manajemen karyawan
2. Tidak menangani pindah meja

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan dari pembuatan aplikasi ini adalah:

1. Menjadikan sistem manajemen pelayanan restoran sebagai aplikasi yang membantu proses pengelolaan manual menjadi berbasis aplikasi.
2. Mempermudah konsumen dalam melakukan reservasi dan memesan makanan.
3. Melakukan pengolahan bill secara komputerisasi.
4. Aplikasi ini dapat mencatat jumlah komponen, campuran bahan, dan bahan baku yang diperlukan untuk membuat suatu menu (*Bill of Material*).
5. Aplikasi dapat mengurangi stok bahan baku saat pesanan sudah dibuat sesuai dengan *Bill of Material* . Sehingga pelayan dapat mengetahui stok bahan baku yang terbaru yang ada di gudang .

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika Penulisan ini terdiri dari 6 (enam) bab dengan rincian sebagai berikut:

- Bab I** Pendahuluan, berisi tentang penjelasan latar belakang aplikasi, tujuan pembuatan Tugas Akhir, batasan masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian serta sistematika penulisan untuk memberikan gambaran isi laporan tugas akhir ini.
- Bab II** Tinjauan pustaka, berisi tentang teori-teori yang berhubungan dengan penelitian. Juga dapat diulas penelitian-penelitian bidang sejenis yang pernah dilakukan serta posisi penelitian tersebut terhadap penelitian sebelumnya.
- Bab III** Analisis, yang berisi deskripsi umum sistem, kategori pengguna, deskripsi fungsional yang mencakup konteks diagram pada aplikasi dan analisis kebutuhan data yang dikelola aplikasi.
- Bab IV** Implementasi dan Pengujian berisi tentang spesifikasi ketergantungan antar modul, struktur direktori dan deskripsi file yang merupakan struktur direktori dan pengumpulan fungsi menjadi file serta pengujian dan hasilnya.
- Bab V** Hasil dan pembahasan, uraian langkah implementasi dan pengujian/validasi.
- Bab VI** Kesimpulan dan Saran yang berisi tentang kesimpulan dari hasil pembangun aplikasi dan saran untuk perbaikan dan pengembangan.

Bab II Tinjauan Pustaka

2.1 Restoran

Menurut UU RI No. 34 Tahun 2000, restoran merupakan tempat menyantap makanan dan minuman yang disediakan dengan dipungut bayaran, tidak termasuk usaha jenis tataboga atau catering. Pengertian restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial yang menyelenggarakan pelayanan yang baik kepada semua tamunya baik berupa makanan dan minuman.

Ada beberapa tipe restoran, yaitu :

1. Table D' hote Restaurant adalah suatu restoran yang khusus menjual makanan menu table d' hote, yaitu suatu susunan menu yang lengkap (dari hidangan pembuka sampai dengan hidangan penutup) dan tertentu, dengan harga yang telah ditentukan pula.
2. Coffee Shop atau Brasserie adalah suatu restoran yang pada umumnya berhubungan dengan hotel, suatu tempat dimana tamu biasa mendapatkan makan pagi, makan siang dan makan malam secara cepat dengan harga yang relatif murah, kadang-kadang penyajiannya dilakukan dengan cara prasmanan.
3. Cafeteria atau Café adalah suatu restoran kecil yang mengutamakan penjualan cake (kue-kue), sandwich (roti isi), kopi dan teh.
4. Canteen adalah restoran yang berhubungan dengan kantor, pabrik atau sekolah.
5. Dining Room, terdapat di hotel kecil (motel), merupakan tempat yang tidak lebih ekonomis dari pada tempat makan biasa. Dining Room pada dasarnya disediakan untuk para tamu yang tinggal di hotel itu, namun juga terbuka bagi para tamu dari luar.
6. Inn Tavern adalah restoran dengan harga murah yang dikelola oleh perorangan di tepi kota.

7. Pizzeria adalah suatu restoran yang khusus menjual Pizza, kadang-kadang juga berupa spaghetti serta makanan khas Italia yang lain.
8. Speciality Restaurant adalah restoran yang suasana dan dekorasi seluruhnya disesuaikan dengan tipe khas makanan yang disajikan atau temanya. Restoran-restoran semacam ini menyediakan masakan Cina, Jepang, India, Italia dan sebagainya. Pelayanannya sedikit banyak berdasarkan tata cara negara tempat asal makanan spesial tersebut.
9. Family Type Restaurant adalah satu restoran sederhana yang menghidangkan makanan dan minuman dengan harga yang tidak mahal, terutama disediakan untuk tamu-tamu keluarga maupun rombongan

2.2 Bill of Material

Definisi BoM (Bill Of Material) adalah: Sebuah daftar jumlah komponen, campuran bahan, dan bahan baku yang diperlukan untuk membuat suatu produk. Bill Of Material tidak hanya menspesifikasikan produksi, tapi juga berguna untuk pembebanan biaya, dan dapat dipakai sebagai daftar bahan yang harus dikeluarkan untuk karyawan produksi atau perakitan. Sebuah daftar jumlah komponen, campuran bahan, dan bahan baku yang diperlukan untuk membuat suatu produk.

Bill of Material (BoM) berhubungan sekali dengan penjadwalan produksi. Hubungan erat antara penjadwalan dan persediaan dapat direlasikan melalui BoM. Tingkat persediaan akan mempengaruhi jadwal produksi, sehingga BoM setiap produk perlu dirinci agar tidak terjadi keterlambatan produksi. Keterlambatan komponen setiap produk dapat dilihat dari hasil pengolahan data, sehingga setiap kesalahan dapat diperbaiki untuk periode penjadwalan berikutnya.

Manfaat BoM sebagai alat pengendali produksi yang menspesifikasikan bahan-bahan kandungan yang penting dari suatu produk (bahan-bahan mentah dan komponen), pesanan yang harus digabungkan dan seberapa banyak yang dibutuhkan untuk membuat satu batch. Untuk peramalan (forecasting) barang yang keluar masuk dari inventori

maupun transaksi produksi dan bisa menghasilkan pesanan-pesanan produksi dari pesanan pelanggan.

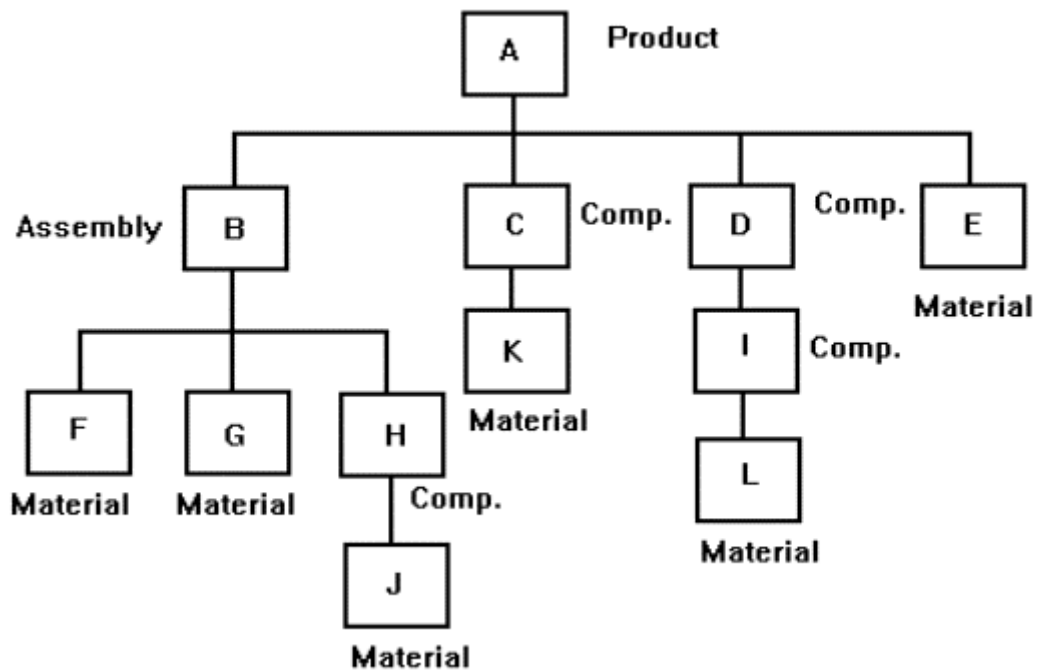
Menghitung berapa yang dapat diproduksi berdasarkan segala keterbatasan sumber daya yang ada pada kita saat ini. Apabila sumber daya tersebut tidak mencukupi, sistem dapat menghitung berapa lagi sumberdaya yang diperlukan, sekaligus membantu kita dalam proses pengadaannya. Ketika hendak mendistribusikan hasil produksi, sistem juga dapat menentukan cara pemuatan dan pengangkutan yang optimal kepada tujuan yang ditentukan pelanggan. Dalam proses ini, tentunya segala aspek yang berhubungan dengan keuangan akan tercatat dalam sistem tersebut termasuk menghitung berapa biaya produksi.

Bill of material juga menjamin bahwa jumlah bahan yang tepat telah dikirim ketempat yang tepat pada waktu yang tepat. Planning BoM untuk keperluan peramalan dan perencanaan di gunakan pendekatan planning terhadap struktur produk atau BoM, sehingga dikenal adanya Planning BoM. Planning BoM di definisikan sebagai suatu pengelompokkan pembuatan dari item-item dan kejadian-kejadian dalam format BoM. Planning BoM tidak menggambarkan produk aktual yang akan dibuat, tetapi menggambarkan produk palsu/produk bayangan (pseudo product) atau produk gabungan (composite product) yang diciptakan untuk memudahkan dan meningkatkan akurasi peramalan penjualan mengurangi jumlah end items, membuat proses perencanaan dan penjadwalan menjadi lebih akurat, menyederhanakan pemasukan pesanan pelanggan, menciptakan sistem pemeliharaan dan penyimpanan data yang efisien dan fleksibel.

Tujuan planning BoM adalah mengijinkan perencana untuk memenuhi tujuan-tujuan operasi maupun non operasional yang lain. Pendekatan planning BoM akan efektif apabila terdapat perubahan proses yang meningkat dan lingkungan yang kompetitif serta dinamik. Dipergunakan untuk memudahkan penjadwalan produksi induk atau perencanaan kebutuhan material

Berikut ini adalah contoh kasus dari BoM:

Seorang konsumen melakukan pemesanan dua porsi nasi goreng kepada restoran A, maka karyawan restoran A akan melakukan pemeriksaan bahan baku melalui sistem aplikasi BoM. Data yang didapatkan adalah sisa bahan baku yang tersedia dan cukup atau tidaknya membuat dua porsi nasi goreng tersebut.



Gambar 1 Struktur data *Bill of Material*

Pada Gambar 1 dijelaskan bahwa dalam membuat sebuah product A dapat terdiri dari empat proses, dalam pengolahan menu bisa saja sebuah bahan dapat disatukan menjadi bahan yang lengkap terlebih dahulu atau langsung berdasarkan perbahan dan permaterial

2.3 Kualitas Pelayanan pada Restoran

Suatu industri jasa khususnya restoran, pihak manajemen restoran akan selalu berusaha untuk memenuhi dan melayani keinginan tamunya dengan baik. Untuk itu pelayanan yang diberikan kepada tamu diusahakan berkualitas, sesuai standar yang sudah dibuat oleh restoran untuk memenuhi keinginan tamu. Menurut A.V. Feigenbaum dalam Kandahjaya (1983 : 7) dalam bukunya yang berjudul Kendali Mutu Terpadu, bahwa keseluruhan gabungan karakteristik produk dan jasa dari pemasaran, pembikinan dan pemeliharaan yang membuat produk dan jasa yang digunakan harus memenuhi harapan-harapan pelanggan. Dapat disimpulkan dari pengertian tersebut, bahwa kualitas adalah segala sesuatu yang memenuhi keinginan tamu.

Kualitas ada hubungan erat dengan kepuasan pelanggan. Kualitas memberikan suatu dorongan kepada pelanggan untuk menjalin ikatan hubungan yang kuat dengan restoran. Kualitas harga dapat juga mempengaruhi persepsi pelanggan mengenai kualitas pelayanan, kepuasan dan nilai. Apabila harga tinggi, para pelanggan akan mengharapkan kualitas yang tinggi pula dan benar-benar menjadi persepsi yang mempengaruhi harapan pelanggan. Namun apabila harga yang diberikan terlalu rendah maka pelanggan akan memiliki keraguan mengenai kemampuan organisasi dalam memberikan pelayanan yang berkualitas.

2.4 Kondisi sistem pelayanan restoran saat ini

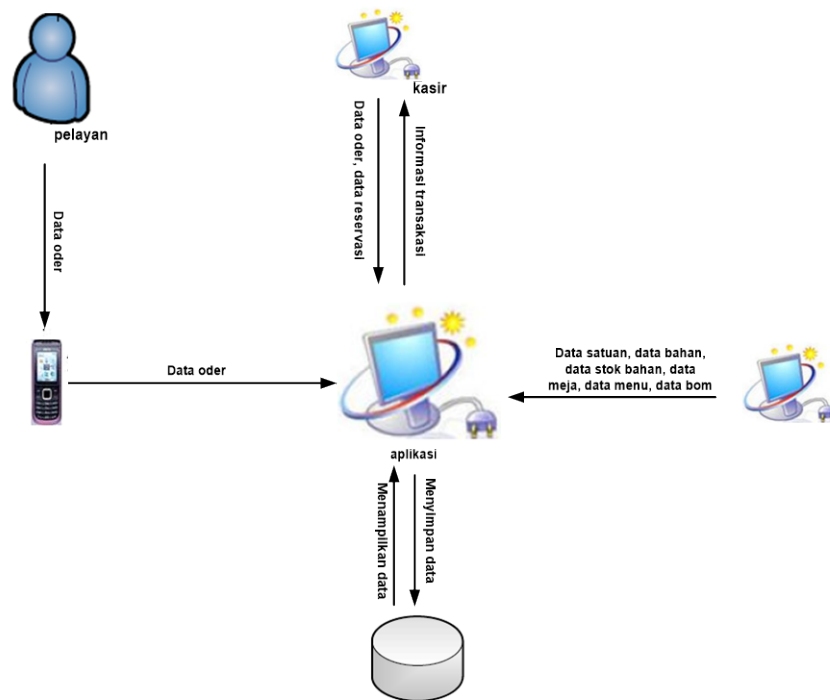
Pada sub bab ini dijelaskan kondisi pengembangan sistem pelayanan restoran yang telah ada. Data-data ini diambil dari Rebecca Decevienna dengan judul Aplikasi Pemesanan Makanan Pada Restoran (TA,2010) dan Sistem Manajemen Pelayanan Restoran (TA, 2010).

No	Aplikasi	Aplikasi Pemesanan Makanan Pada Restoran	Sistem Manajemen Pelayanan Restoran	Keterangan
1	Order (handphone)	Ada	Ada	-
2	Reservasi	Tidak ada	Menangani penyimpanan data reservasi pelanggan	Terdapat pengembangan
3	Order (komputer)	Tidak ada	Menangani penyimpanan data order pesanan pelanggan	Terdapat pengembangan
4	Status Pesanan	Tidak ada	Menangani status order pesanan pelanggan dan mengurangi jumlah stok bahan sesuai dengan jumlah BoM	Terdapat pengembangan
5	Satuan	Tidak ada	Ada	Terdapat pengembangan
6	Bahan	Tidak ada	Ada	Terdapat pengembangan
7	Menu	Ada	Ada	-
8	Meja	Tidak Ada	Ada	Terdapat pengembangan
9	BoM	Tidak ada	Ada	Terdapat pengembangan

Bab III Analisis

Analisis membahas deskripsi umum yang dijalankan oleh sistem, kategori pengguna, batasan sistem yang terdiri dari lingkungan operasional yaitu lingkungan dimana aplikasi dijalankan, lingkungan pengembangan yaitu lingkungan dimana aplikasi dibangun, aturan penamaan dan penomoran, deskripsi fungsional yang berisi context diagram, DFD, ER-D dan kebutuhan data pada aplikasi.

3.1 Deskripsi Umum Sistem



Gambar 2 Deskripsi Umum Aplikasi Sistem Manajemen Pelayanan Restoran

Penjelasan dari Gambar 2 Deskripsi Umum Aplikasi Sistem Manajemen

Pelayanan Restoran adalah:

1. Kasir bertugas melakukan penginputan data reservasi, data ini bertujuan agar menyiapkan meja yang telah dipesan oleh konsumen. Data reservasi yang diisi adalah *reservasi_id* , *reservasi_nama*, *reservasi_telp*, *reservasi_tanggal*, *reservasi_jam*, *reservasi_jumlah_meja*, *reservasi_pesanan*
2. Apabila ada seorang konsumen yang melakukan pemesanan maka pelayan restoran akan bertugas melakukan order makanan melalui *mobile device* (hand phone). Data order yang diinput adalah *menu_id*, *order_jumlah*, *meja_id*
3. Jika terjadi kerusakan pada *mobile device* maka pesanan dari konsumen akan dicatat manual dan akan diinput melalui PC kasir
4. Data order yang diinput oleh kasir atau pelayan akan tampil dilayar koki, kemudian setelah koki melakukan proses produksi maka koki akan memberikan status bahwa pesanan telah siap disajikan
5. Setelah pemesanan selesai maka kasir akan memberikan informasi transaksi kepada konsumen. Proses informasi ini dilakukan oleh aplikasi yang dihitung berdasarkan dari menu dan jumlah makanan yang telah dipesan oleh konsumen.

3.2 Kategori Pengguna

Tabel 1 Kategori Pengguna Aplikasi Sistem Manajemen Pelayanan Restoran

Kategori Pengguna	Tugas	Hak Akses ke Aplikasi	Jabatan
Pelayan	Memasukkan data order	Memasukkan data order	Pelayan
Kasir	Memasukkan data order, pencatatan reservasi dan memberikan informasi transaksi	Memasukkan data order, menghapus data order, memasukkan data reservasi, mengubah data reservasi, menghapus data reservasi, mengelola menu transaksi	Kasir

Kategori Pengguna	Tugas	Hak Akses ke Aplikasi	Jabatan
Koki	Memproduksi pesanan, memasukkan pengolahan data dapur	Input status proses pesanan, input satuan, update satuan, delete satuan, input bahan, update bahan, delete bahan, input stok bahan, update stok bahan, delete stok bahan, input meja, update meja, delete meja, input menu, update menu, delete menu, input bom, update bom, delete bom	Koki

3.3 Batasan Sistem

Batasan sistem pada aplikasi ini adalah:

1. Aplikasi dikembangkan dengan Pemrograman PHP
2. Aplikasi menggunakan basis data MySQL.

3.3.1 Lingkungan Operasional

3.3.1.1 Server

1. Perangkat keras
 - Processor : Intel Pentium 4
 - Kebutuhan memori utama : 512 MB
2. Operating sistem : Windows XP
3. DBMS : MySQL
4. Program/utilities lain : Netbeans-6.7.1-ml-windows
Xampp dan Web Browser

3.3.1.2 Client

1. Perangkat keras
 - Processor : Intel Pentium 3
 - Kebutuhan memori utama : 512 MB
2. Operating sistem : Windows XP
3. Program/utilities lain : Netbeans-6.7.1-ml-windows
Xampp dan Web Browser

3.3.2 Lingkungan Pengembangan

3.3.2 .1 Server dan Client:

1. Perangkat keras
 - Processor : Intel core2duo T7300
 - Kebutuhan memori utama : 2GB
2. Operating sistem : Windows 7
3. DBMS : MySQL
4. Program/utilities lain : Netbeans-6.7.1-ml-windows
Xampp dan Web Browser

3.4 Aturan Penomoran

Aturan penamaan dan penomoran yang digunakan dalam aplikasi ini adalah sebagai berikut:Aturan penamaan tabel menggunakan nama tabel yang diawali dengan t_

Contoh: untuk tabel bahan menggunakan nama t_bahan.

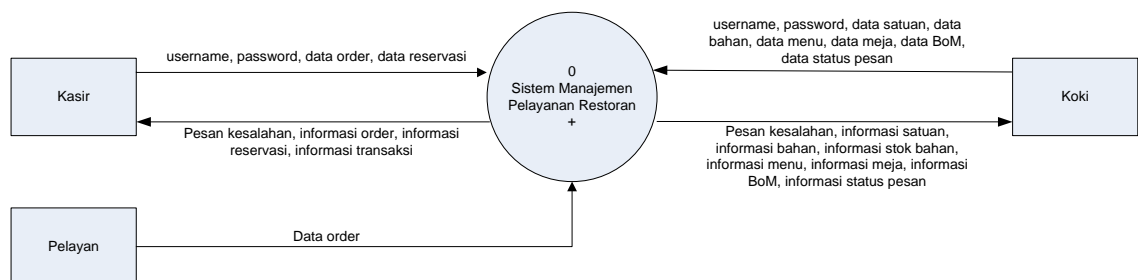
3.5 Deskripsi Fungsional

Deskripsi fungsional mencakup context diagram, DFD level 1, DFD level 2 dan ERD yang merupakan aliran data pada aplikasi serta analisis kebutuhan data yang berisi uraian data yang dikelola oleh aplikasi.

Aplikasi ini menangani beberapa proses yang akan dijelaskan pada DFD level 1 dan DFD level 2, diantaranya sebagai berikut:

1. Pengelolaan Reservasi
2. Pengelolaan Order
3. Pengelolaan Produksi
4. Pengolahan Transaksi

3.5.1 Context Diagram



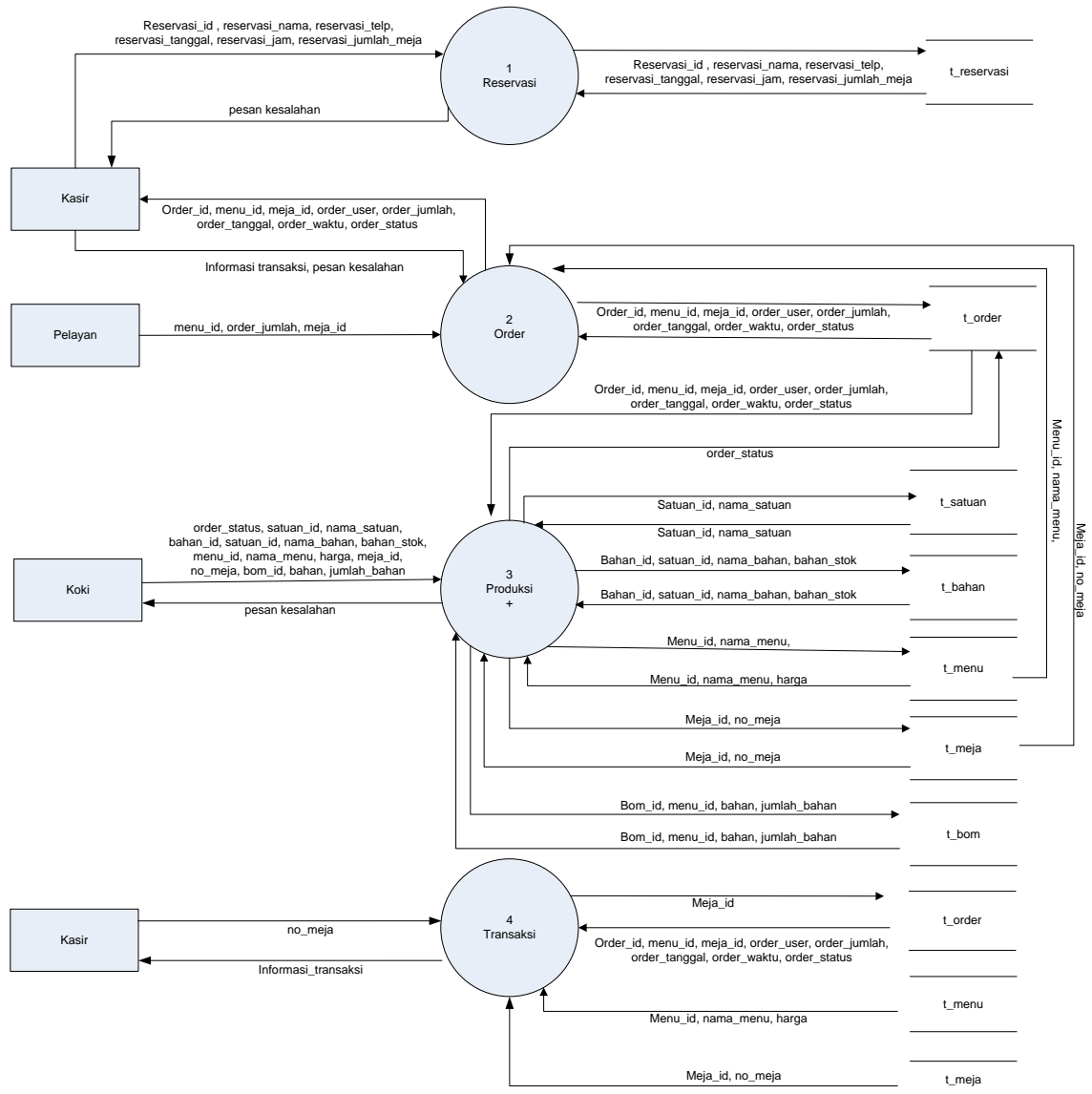
Gambar 3 Context Diagram

Pada Gambar 3 context diagram tersebut, terlihat hubungan antara pelayan, kasir dan koki didalam aplikasi. Penjelasan terhadap gambar 3 adalah:

1. Pelayan memasukkan data order berupa menu_id, order, jumlah_id dan meja_id
2. Kasir memasukkan data order berupa order_id, menu_id, meja_id, order_user, order_jumlah, order_tanggal, order_waktu, order_status dan data reservasi berupa reservasi_id, reservasi_nama, reservasi_telp, reservasi_tanggal, reservasi_jam, reservasi_jumlah_meja. Kasir juga mendapat data-data yang telah diinput menjadi informasi

3. Koki memasukkan data satuan berupa satuan_id, nama satuan, kemudian data bahan berupa bahan_id, nama_bahan, bahan_stok kemudian data meja berupa meja_id, nama_meja kemudian data bom berupa bom_id, menu_id, bahan, jumlah_bahan

3.5.1.1 DFD Level 1



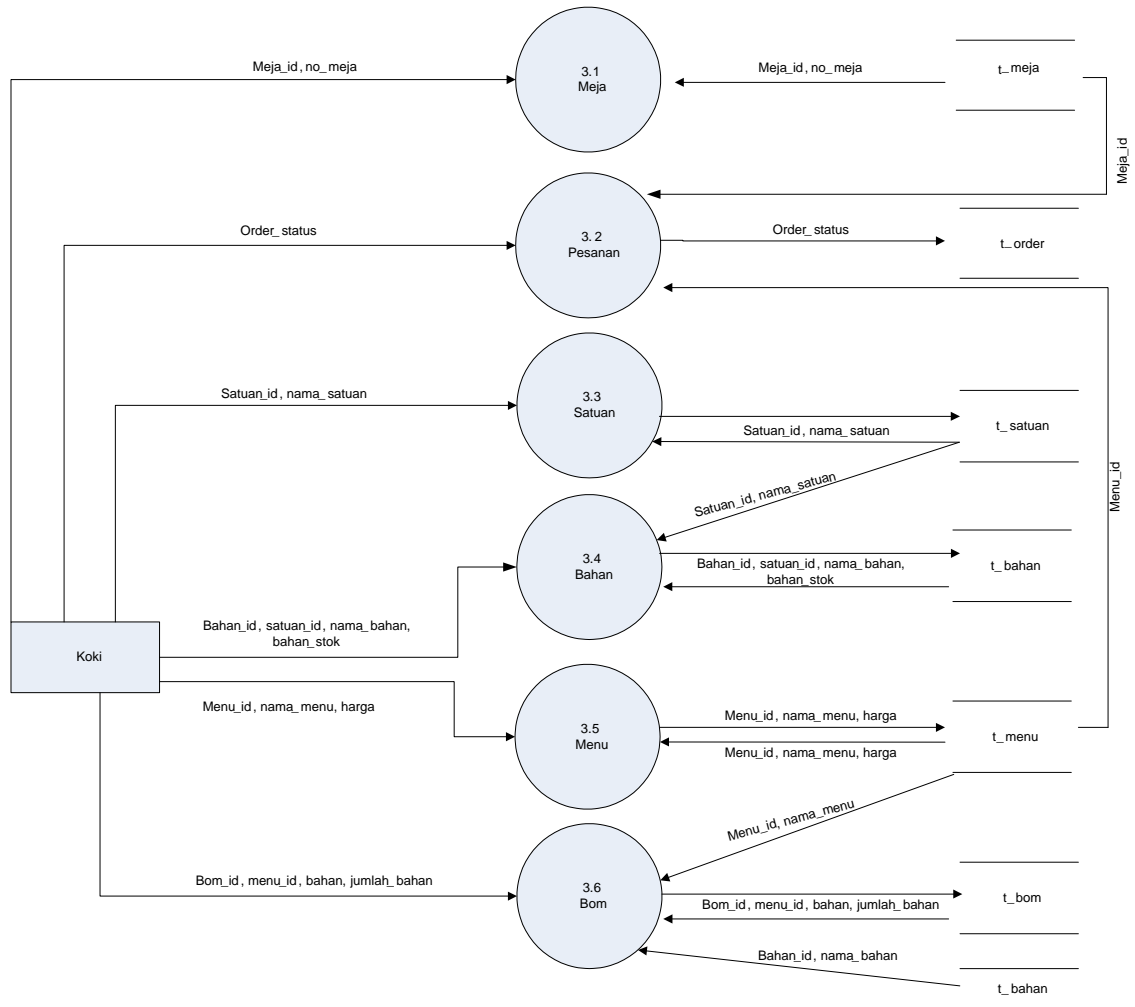
Gambar 4 DFD Level 1

Pada Gambar 4 DFD level 1 terdiri dari 4 proses yaitu:

1. Proses Reservasi (Proses 1), apabila konsumen melakukan resevasi tempat maka kasir akan memasukkan data yang berupa reservasi_id, reservasi_nama, reservasi_telp, reservasi_tanggal, reservasi_jam, reservasi_jumlah_meja yang kemudian data tersebut disimpan di t_reservasi.

2. Proses Order (Proses 2), pelayan dan kasir dapat melayani proses order dan saat melakukan order terjadi aliran data berupa order_id, menu_id, meja_id, order_user, order_jumlah, order_tanggal, order_waktu, order_status yang kemudian data tersebut disimpan di t_order.
3. Proses Produksi (Proses 3), koki akan melakukan proses produksi dan setelah siap disajikan maka koki akan memberikan status bahwa pesanan telah selesai dan koki memasukan data berupa satuan_id, nama_satuan, bahan_id, nama_bahan, bahan_stok, menu_id, nama_menu, harga, meja_id, no_meja, bom_id, menu_id, bahan, jumlah_bahan yang kemudian disimpan ke dalam t_satuan, t_bahan, t_meja, t_menu dan t_bom.
4. Proses Transaksi (Proses 4), setelah pesanan telah selesai maka kasir akan melakukan proses transaksi dengan memasukkan nomor_meja untuk memberikan informasi jumlah biaya untuk menu yang telah dipesan oleh satu meja.

3.5.1.2 DFD Level 2 Proses Produksi



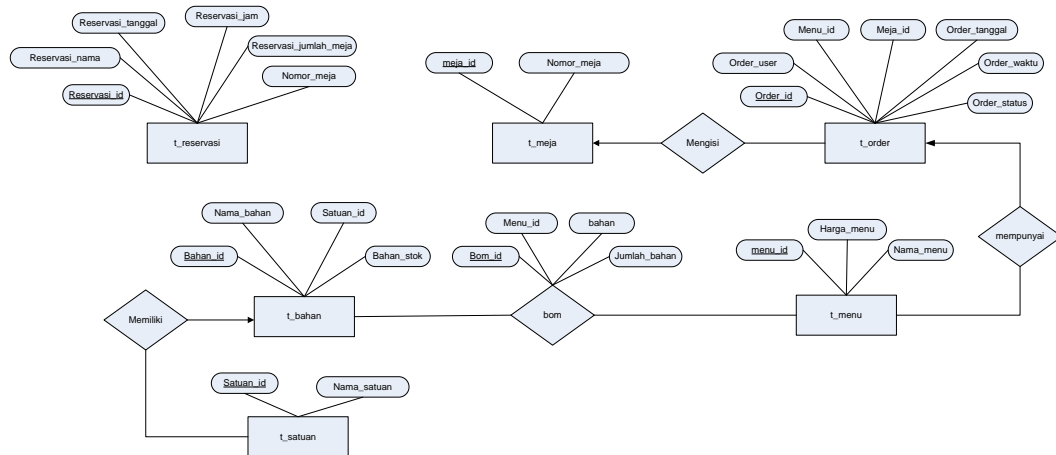
Gambar 5 DFD Level 2 Proses Produksi

Pada Gambar 5 DFD level 2 terdiri dari 6 proses:

1. Proses meja (Proses 3.1), langkah awal dalam melakukan proses produksi adalah dengan melakukan view terhadap meja yang melakukan order dan terjadi aliran data berupa meja_id dan nomor_meja yang kemudian akan disimpan ke dalam t_meja
2. Proses pesanan (Proses 3.2), setelah proses pesanan selesai maka koki akan memberikan status_order yang kemudian disimpan ke dalam t_order
3. Proses satuan (Proses 3.3), setelah proses pesanan selesai maka t_satuan akan memberikan satuan pada tiap bahan dan terjadi aliran data berupa satuan_id, nama_satuan yang kemudian disimpan ke dalam t_satuan

4. Proses bahan (Proses 3.4), setelah proses satuan telah diterima maka bahan akan memiliki satuan dan terjadi aliran data berupa bahan_id, satuan_id, nama_bahan yang kemudian disimpan ke dalam t_bahan
5. Proses menu (Proses 3.5), pada proses ini t_menu memberikan menu_id ke t_order untuk mengetahui menu yang diproses.
6. Proses bom (Proses 3.6), pada proses ini terjadi pengurangan jumlah bahan dari tiap menu yang diproses dan terjadi aliran data bom_id, menu_id, jumlah_bahan yang disimpan ke dalam t_bom dan terjadi pemanggilan data menu_id, nama_menu dari t_menu dan bahan_id, nama_menu dari t_menu

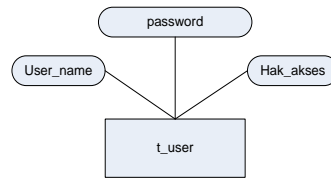
3.5.2. E-R Diagram



Gambar 6 ER-Diagram

Pada Gambar 6 E-RDiagram terdapat 6 entitas dan 5 relationship yang saling terhubung dengan kardinalitas yang terdiri dari *one to many* dan *many to many*.

3.5.3 Kebutuhan Data Lain



Gambar 7 Kebutuhan Data Lain

Pada Gambar 7 Kebutuhan Data Lain dijelaskan bahwa diperlukan etintas user untuk menentukan user dalam menggunakan aplikasi.

BAB IV DESKRIPSI PERANCANGAN

Deskripsi perancangan berisi data-data yang dikelola oleh aplikasi, daftar tabel yang digunakan pada aplikasi, dekomposisi fungsional modul yaitu penjelasan fungsi-fungsi yang digunakan pada aplikasi, spesifikasi kebergantungan antar layar, dan struktur menu yang berisi menu-menu yang ditangani aplikasi.

4.1 Deskripsi Data

Deskripsi data yang digunakan pada aplikasi ini akan dijelaskan pada tabel berikut ini:

Tabel 2 Deskripsi data aplikasi sistem manajemen pelayanan restoran

No	Nama Tabel	Jenis	Volume	Laju	Primary Key	Integrity Constraint
1	t_order	Transaksi	100 record	± 10.000 record per tahun	Order_id	-
2	t_reservasi	Transaksi	100 record	±5.000 record per tahun	Reservasi_id	-
3	t_satuan	Master	100 record	±50 record per tahun	Satuan_id	-
4	t_bahan	Master	100 record	±10.000 record per tahun	Bahan_id	-
5	t_menu	Master	100 record	±200 record per tahun	Menu_id	-
6	t_meja	Master	100 record	± 100 record per tahun	Meja_id	-
7	t_bom	Master	100 record	± 10.000 record per tahun	Bom_id	-
8	t_user	Master	100 record	± 100 record per tahun	User_name	-

4.2 Daftar Tabel Aplikasi

Dibawah ini ditampilkan daftar tabel basisdata yang ada pada aplikasi:

Tabel 3 Daftar tabel aplikasi sistem manajemen pelayanan restoran

No	Nama Tabel	Primary key	Data Store	E/R	Deskripsi isi
1	t_order	Order_id	t_order		Data order
2	t_reservasi	Reservasi_id	t_reservasi		Data reservasi
3	t_satuan	Satuan_id	t_satuan		Data satuan
4	t_bahan	Bahan_id	t_bahan		Data bahan
5	t_menu	Menu_id	t_menu		Data menu
6	t_meja	Meja_id	t_meja		Data_meja
7	t_bom	Bom_id	t_bom		Data_bom

No	Nama Tabel	Primary key	Data Store	E/R	Deskripsi isi
8	t_user	User_name	<hr/> t_user <hr/>	<pre> graph TD password((password)) --- t_user[t_user] User_name((User_name)) --- t_user Hak_akses((Hak_akses)) --- t_user </pre>	Data user

4.3 Dekomposisi Fungsional Modul

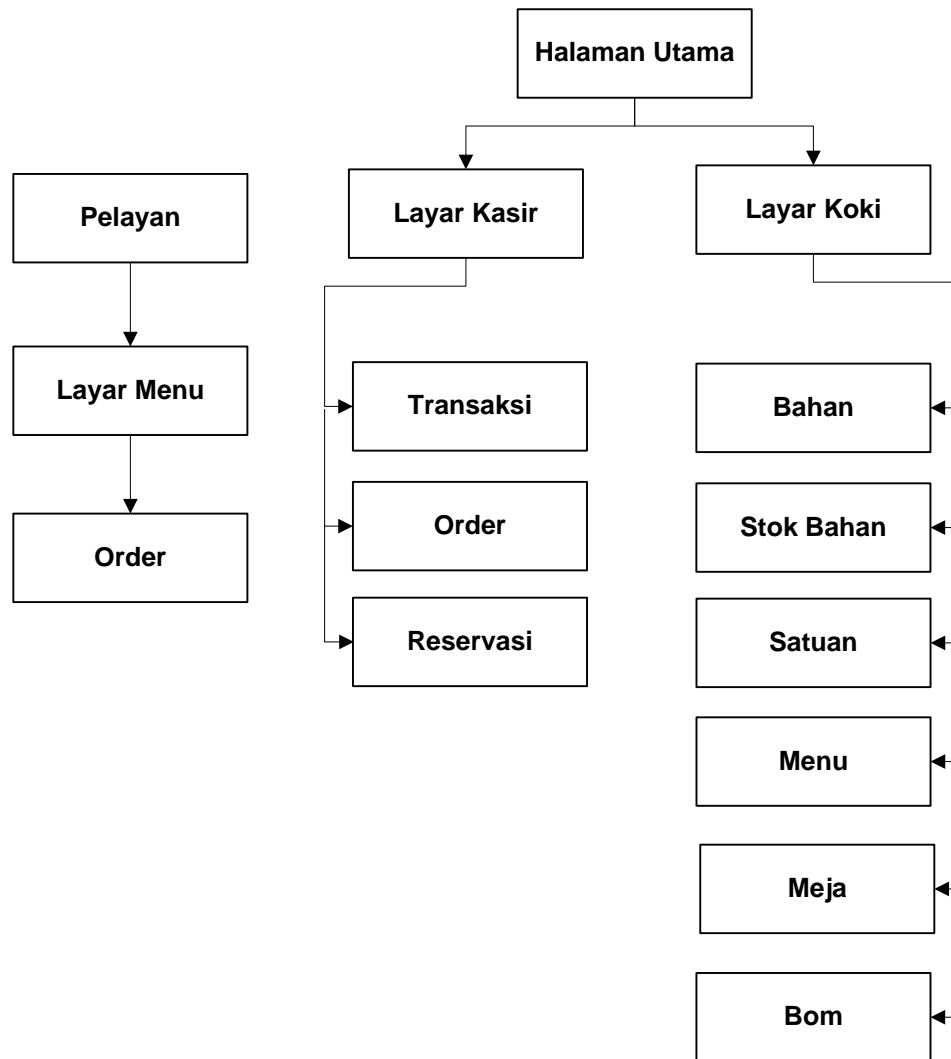
Fungsi yang digunakan pada aplikasi dijelaskan pada tabel berikut ini:

Tabel 4 Input-Proses-Output Aplikasi Sistem Manajemen Pelayanan Restoran

No	No. Fungsi	Fungsi/Proses	Tabel Input	Data Input	Tabel Output	Data Output	Ket
1	F1	Resevasi	t_reservasi	Reservasi_id , reservasi_nama, reservasi_telp, reservasi_tanggal, reservasi_jam, reservasi_jumlah_meja, reservasi_pesan	t_reservasi	Reservasi_id , reservasi_nama, reservasi_telp, reservasi_tanggal, reservasi_jam, reservasi_jumlah_meja, reservasi_pesan	-
2	F2	Order	t_order	Order_id, menu_id, meja_id, order_user, order_jumlah, order_tanggal, order_waktu, order_status	t_order	Order_id, menu_id, meja_id, order_user, order_jumlah, order_tanggal, order_waktu, order_status	-
3	F3.1	Meja	t_meja	Meja_id, no_meja	t_meja	Meja_id, no_meja	-
4	F3.2	Pesanan	-	-	t_order	Order_satuan	-
5	F3.3	Satuan	t_order	Satuan_id, nama_satuan	t_order	Satuan_id, nama_satuan	-

No	No. Fungsi	Fungsi/Proses	Tabel Input	Data Input	Tabel Output	Data Output	Ket
6	F3.4	Bahan	t_bahan	Bahan_id, satuan_id, nama_bahan, bahan_stok	t_bahan	Bahan_id, satuan_id, nama_bahan, bahan_stok	-
7	F3.5	Menu	t_menu	Menu_id, nama_menu, harga	t_menu	Menu_id, nama_menu, harga	-
8	F3.6	Bom	t_bom	Bom_id, menu_id, bahan, jumlah_bahan	t_bom	Bom_id, menu_id, bahan, jumlah_bahan	-
9	F4	Transaksi	t_order	Meja_id	t_order t_menu t_meja	Order_id, menu_id, meja_id, order_user, order_jumlah, order_tanggal, order_waktu, order_status, nama_menu, harga, meja_id, no_meja	

4.4 Spesifikasi Kebergantungan Antar Layar



Gambar 8 Spesifikasi Kebergantungan Antar Layar

Pada Gambar 8 terdapat tampilan dari kebergantungan antar layar dari tiga user yaitu, pelayan, kasir dan koki

4.5 Struktur Menu

Sistem Manajemen Pelayanan Restoran

```
----- Pelayan
      ---- Layar Menu
            ---- Order

----- Halaman Utama
      ---- Layar Kasir
            ---- Transaksi
            ---- Order
            ---- reservasi

      ---- Layar Koki
            ---- Bahan
            ---- stok bahan
            ---- satuan
            ---- menu
            ---- meja
            ---- bom
            ---- pesanan
```

BAB V Implementasi dan pengujian

5.1 Spesifikasi Kebergantungan Antar Modul

Tidak ada

5.2 Struktur Direktori dan Deskripsi File

Tabel 5 Struktur Direktori dan Deskripsi File

Nama Direktori	Nama File	Nama Modul	Nama Fungsi	Keterangan
Admin	cek_login.php			Halaman masuk aplikasi
	content.php		-	Melakukan pengelolaan <i>user</i>
	delete_order.php		-	Menghapus data order
	index.php		-	Halaman menu
	logout.php		-	Halaman keluar aplikasi
	artikel_detail.php		-	Halaman home user
	menu.php		-	Halaman menu makanan
	Menu_view.php		-	Halaman menu makanan
	process.php		-	
	process_order.php		-	Halaman proses order
	process_pesanan_langsung.php		-	Halaman pemesanan
style.php	-	Halaman style		
calendar	calendar.js	-	-	Plugin javascript untuk menampilkan kalender
	calendar_setup.js		-	Plugin javascript untuk mensetting kalender
	ValidateDate.js		-	Plugin javascript untuk memvalidasi tanggal
css	style.css		-	Script untuk mendukung tampilan style
	style_suggest.css		-	Script untuk mendukung tampilan style
	style2.css		-	Script untuk mendukung tampilan style
icon	header.jpg		-	Gambar menu
	header2.jpg		-	Gambar menu
	header3.jpg		-	Gambar menu
	header4.jpg		-	Gambar menu
Js	ajax_library.js		-	Script untuk mendukung pustaka
	ajak_transaksi.js		-	Script untuk mendukung transaksi
	jquery.form.js		-	Script untuk mendukung query
	jquery.validate.pack.js		-	Script untuk mendukung validasi

Nama Direktori	Nama File	Nama Modul	Nama Fungsi	Keterangan
Mod_bahan	aksi_bahan.php		-	Tampilan simpan, ubah, hapus bahan
	bahan.php		Bahan	Tampilan bahan
Mod_bom	aksi_bom.php		-	Tampilan simpan, ubah, hapus bom
	bom.php		Bom	Halaman menu bom
Mod_meja	aksi_meja.php		-	Tampilan simpan, ubah, hapus meja
	meja.php		Meja	Halaman menu meja
Mod_menu	aksi_menu.php		-	Tampilan simpan, ubah, hapus menu
	menu.php		Menu	Halaman menu
Mod_order	aksi_order.php		-	Tampilan simpan, ubah, hapus order
	order.php		Order	Halaman menu order
Mod_order_detail	aksi_order_detail.php		-	Tampilan simpan, ubah, hapus order
	order_detail.php		-	Halaman menu order
Mod_pesanan	aksi_pesanan.php		-	Tampilan simpan, ubah, hapus order pesanan
	pesanan.php		Pesanan	Halaman menu pesanan
Mod_pesanan_langsung	aksi_pesanan_langsung.php		-	Tampilan simpan, ubah, hapus pesan langsung
	pesanan_langsung.php		-	Halaman menu pesan langsung
Mod_reservasi	aksi_reservasi.php		-	Tampilan simpan, ubah, hapus reservasi
	reservasi.php		Reservasi	Halaman menu reservasi
Mod_satuan	aksi_satuan.php		-	Tampilan simpan, ubah, hapus satuan
	satuan.php		Satuan	Halaman menu satuan
Mod_stok_bahan	aksi_stok_bahan.php		-	Tampilan simpan, ubah, hapus bahan
	stok_bahan.php		Bahan	Halaman menu bahan
Mod_transaksi	aksi_transaksi.php		-	Tampilan simpan, ubah, hapus bahan
	transaksi.php		Transaksi	Halaman menu bahan
fdf	fdf.css		-	Script css untuk mendukung tampilan pdf
	fpdf.php		-	Script php untuk mencetak laporan dalam bentuk pdf
config	class_paging.php		-	Halaman tampil page
	fungsi_autolink.php		-	-
	fungsi_badword.php		-	-
	fungsi_cek.php		-	Fungsi cek login
	fungsi_combobox.php		-	-
	fungsi_get.php		-	Fungsi get
	fungsi_indo_tgl.php		-	Fungsi tanggal

Nama Direktori	Nama File	Nama Modul	Nama Fungsi	Keterangan
				indonesia
	fungsi_kalender.php		-	Fungsi kalender
	fungsi_selisih_waktu.php		-	Fungsi selisih waktu
	fungsi_seo.php		-	-
	fungsi_suggestion.php		-	-
	fungsi_tabel.php		-	Fungsi tabel
	fungsi_thumb.php		-	-
	koneksi.php		-	Fungsi koneksi ke database
	library.php		-	Fungsi library

5.3 Pengujian dan Hasilnya

Implementasi dan pengujian aplikasi yang kami lakukan sudah sesuai dengan deskripsi perancangan. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat dalam lampiran C.

Bab VI Kesimpulan dan Saran

Setelah aplikasi selesai diimplementasikan dan telah melalui tahap pengujian maka dapat dihasilkan kesimpulan dan saran mengenai aplikasi sistem manajemen pelayanan restoran tersebut.

6.1 Kesimpulan

Pada Aplikasi Sistem Manajemen Pelayanan Restoran ini telah melakukan pengembangan dari aplikasi pemesanan makanan pada restoran yaitu berupa :

1. Mengelola data bahan, data satuan, data meja, data reservasi, dan data *Bill of Material*
2. Pemesanan tidak hanya dilakukan melalui *Mobile Device* tetapi dapat juga dilakukan melalui komputer.
3. Dapat mengurangi jumlah stok bahan saat koki memberi status selesai membuat pesanan konsumen.
4. Peranan penggunaan metode *Bill of Material* akan menjadi sangat penting dimasa yang akan datang dikarenakan manfaatnya yang sangat besar dalam melakukan perencanaan dan pengolahan bahan baku, sehingga dapat menghindari permasalahan stok habis.

6.2 Saran

Aplikasi Sistem Manajemen Pelayanan Restoran ini masih memiliki kekurangan.

Diharapkan pengembang dapat:

1. Melakukan pesanan lebih dari satu menu melalui mobile device
2. Menu dapat disesuaikan dengan keinginan pelanggan sehingga perubahan *Bill of Material* secara dinamik.
3. Dapat menangani penggabungan meja

Daftar Pustaka

1. Rebecca Decevena., 2010, *Aplikasi Pemesanan Makanan Pada Restoran*, Tugas Akhir, Batam: Politeknik Batam.
2. <http://www.ventrasys.com> (Diakses 15 Febuari 2010).
3. Jonathan Botele., *Bill of Material*, <http://www.slideshare.net/Tazmanian/bom> (Diakses 23 Febuari 2010).

LAMPIRAN A PERANCANGAN RINCI TABEL

A.1 Spesifikasi t_order

Nama table : t_order
 Deskripsi isi : Daftar order
 Primary Key : order_id
 Volume : ± 10000
 Perkiraan Laju : ± 1 tahun
 DaftarField

Nama field	Deskripsi Isi	Type & Length	Boleh NULL	Default	Keterangan lain
Order_id	Id order	Int(11)	Tidak boleh	-	Primary key
Order_user	Kode user	Varchar(30)	Tidak boleh	-	-
Menu_id	Id menu	Varchar(10)	Tidak boleh	-	-
Order_jumlah	Jumlah order	Int(10)	Tidak boleh	-	-
Meja_id	Id meja	Varchar(10)	Tidak boleh	-	-
Order_tanggal	Tanggal order	Date	Tidak boleh	-	-
Order_waktu	waktu order	Time	Tidak boleh	-	-
Order_status	Status order	Varchar(5)	Tidak boleh	-	-

A.2 Spesifikasi t_reservasi

Nama table : t_reservasi
 Deskripsi isi : Daftar *reservasi*
 Primary Key : *resrvasi_id*
 Volume : ± 5000
 Perkiraan Laju : ± 1 tahun
 DaftarField

Nama field	Deskripsi Isi	Type & Length	Boleh NULL	Default	Keterangan lain
Reservasi_id	Id reservasi	Int(10)	Tidak boleh	-	Primary key
Reservasi_nama	Nama reservasi	Varchar(30)	Tidak boleh	-	-
Reservasi_telp	Telepon nama reservasi	Varchar(25)	Tidak boleh	-	-
Reservasi_tanggal	Tanggal reservasi	Date	Tidak boleh	-	-
Reservasi_jam	Jam reservasi	Time	Tidak boleh	-	-
Reservasi_jumlah_meja	Menit reservasi	Int(8)	Tidak boleh	-	-

A.3 Spesifikasi t_satuan

Nama table : t_satuan
 Deskripsi isi : Daftar satuan bahan
 Primary Key : satuan_id
 Volume : ± 50
 Perkiraan Laju : ± 1 tahun
 DaftarField

Nama field	Deskripsi Isi	Type & Length	Boleh NULL	Default	Keterangan lain
Satuan_id	Id satuan	Int(10)	Tidak boleh	-	Primary key
Nama_satuan	Nama satuan	Varchar(20)	Tidak boleh	-	-

A.4 Spesifikasi t_bahan

Nama table : t_bahan
 Deskripsi isi : Daftar bahan baku
 Primary Key : bahan_id
 Volume : ± 10000
 Perkiraan Laju : ± 1 tahun
 DaftarField

Nama field	Deskripsi Isi	Type & Length	Boleh NULL	Default	Keterangan lain
Bahan_id	Id bahan	Int(10)	Tidak boleh	-	Primary key
Nama_bahan	Nama bahan	Varchar(30)	Tidak boleh	-	-
Satuan_id	Satuan bahan	Varchar(10)	Tidak boleh	-	-
Bahan_stok	Jumlah Stock bahan	Int(10)	Tidak boleh	-	-

A.5 Spesifikasi t_menu

Nama table : t_menu
Deskripsi isi : Daftar menu
Primary Key : Menu_id
Volume : ± 200
Perkiraan Laju : ± 1 tahun
DaftarField

Nama field	Deskripsi Isi	Type & Length	Boleh NULL	Default	Keterangan lain
Menu_id	Id menu	Varchar(10)	Tidak boleh	-	Primary key
Menu_name	Nama menu	Varchar(30)	Tidak boleh	-	-
Harga_menu	Harga menu	Int(8)	Tidak boleh	-	-

A.6 Spesifikasi t_meja

Nama table : t_meja
Deskripsi isi : Daftar meja
Primary Key : meja_id
Volume : ± 100
Perkiraan Laju : ± 1 tahun
DaftarField

Nama field	Deskripsi Isi	Type & Length	Boleh NULL	Default	Keterangan lain
Meja_id	Id meja	Int(10)	Tidak boleh	-	Primary key
Nama_meja	Nama meja	Varchar(20)	Tidak boleh	-	-

A.7 Spesifikasi t_bom

Nama table : t_bom
 Deskripsi isi : Daftar *Bill of Material*
 Primary Key : bom_id
 Volume : ± 10.000
 Perkiraan Laju : ± 1 tahun
 DaftarField

Nama field	Deskripsi Isi	Type & Length	Boleh NULL	Default	Keterangan lain
Bom_id	Id bahan baku	Int(10)	Tidak boleh	-	Primary key
Menu_id	Id menu	varchar(10)	Tidak boleh	-	-
Bahan	Nama bahan	varchar(10)	Tidak boleh	-	-
Jumlah_bahan	Jumlah takaran bahan baku untuk menu	Int(10)	Tidak boleh	-	-

A.8 Spesifikasi t_user

Nama table : t_user
 Deskripsi isi : Daftar user
 Primary Key : User_name
 Volume : ± 100
 Perkiraan Laju : ± 1 tahun
 DaftarField

Nama field	Deskripsi Isi	Type & Length	Boleh NULL	Default	Keterangan lain
User_name	Id user	Varchar(30)	Tidak boleh	-	Primary key
Hak_akses	Hak akses	Varchar(50)	Tidak boleh	-	-
Password	Password	Varchar(5)	Tidak boleh	-	-

LAMPIRAN B PERANCANGAN RINCI FUNGSIONAL

B.1. Spesifikasi Fungsi/Proses F 1

Identifikasi>Nama : Reservasi

Deskripsi Isi : Data pelanggan yang memesan tempat

Jenis : Form Master Detail

B.1.1. Spesifikasi tabel input

Nama Tabel : t_reservasi

B.1.2. Spesifikasi tabel Output

Nama Tabel : t_reservasi

B.1.3. Spesifikasi Layar

B.1.3.1 Spesifikasi Layar Tambah Reservasi

Sistem Manajemen Pelayanan Restoran		
Nama	<input type="text"/>	
Telp / Hp	<input type="text"/>	
Tanggal	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Jam	<input type="text"/>	
Jumlah Meja	<input type="text"/>	V
<input type="button" value="Simpan"/>	<input type="button" value="Batal"/>	

B.1.3.2 Spesifikasi Layar Edit Reservasi

Sistem Manajemen Pelayanan Restoran

Nama	Frans	
Telp / Hp	085677115	
Tanggal	2010-09-09
Jam	12:00:00	
Jumlah Meja	2	V

B.1.3.3 Spesifikasi Layar Hapus Reservasi

Sistem Manajemen Pelayanan Restoran

No	Nama	Telp	Tanggal / Jam	Selisih Waktu	Jumlah Meja	Action
1						<input type="button" value="Edit"/> <input type="button" value="Hapus"/>

B.1.4 Spesifikasi Query

Query1:

```
" INSERT INTO t_reservasi(reservasi_nama, reservasi_telp, reservasi_tanggal, reservasi_jam,
reservasi_jumlah_meja) VALUES('$ reservasi_nama', '$ reservasi_telp', '$reservasi_tanggal',
'$reservasi_jam','$reservasi_jumlah_meja)"
```

Query2:

```
"UPDATE t_reservasi SET reservasi_nama = '$reservasi_nama', reservasi_telp = '$ reservasi_telp',
reservasi_tanggal = '$reservasi_tanggal', reservasi_jam = '$reservasi_jam', reservasi_jumlah_meja = '$
reservasi_jumlah_meja' WHERE reservasi_id = '$id'"
```

Query3:

```
" DELETE FROM t_reservasi WHERE reservasi_id='$id'"
```

B.1.5 Spesifikasi field data

B.1.5.1 Spesifikasi field data pada layar Tambah Reservasi

Label	Field	Tabel/Query	I/O	Format	Validasi
Reservasi_nama	Reservasi_nama	t_reservasi	O	varchar	Maksimal 30 karakter
Reservasi_tanggal	Reservasi_tanggal	t_reservasi	O	date	-
Reservasi_waktu	Reservasi_waktu	t_reservasi	O	time	-
Reservasi_telp	Reservasi_telp	t_reservasi	O	varchar	Maksimal 20 karakter
Reservasi_jumlah_meja	Reservasi_jumlah_meja	t_reservasi	O	int	Maksimal 3 karakter

B.1.5.2 Spesifikasi field data pada layar Edit Reservasi

Label	Field	Tabel/Query	I/O	Format	Validasi
Reservasi_nama	Reservasi_nama	t_reservasi	IO	varchar	Maksimal 30 karakter
Reservasi_tanggal	Reservasi_tanggal	t_reservasi	IO	date	-
Reservasi_waktu	Reservasi_waktu	t_reservasi	IO	time	-
Reservasi_telp	Reservasi_telp	t_reservasi	IO	varchar	Maksimal 20 karakter
Reservasi_jumlah_meja	Reservasi_jumlah_meja	t_reservasi	IO	int	Maksimal 3 karakter
Reservasi_id	Reservasi_id	t_reservasi	IO	int	-

B.1.5.3 Spesifikasi field data pada layar hapus Reservasi

Label	Field	Tabel/Query	I/O	Format	Validasi
Reservasi_nama	Reservasi_nama	t_reservasi	I	varchar	Maksimal 30 karakter
Reservasi_tanggal	Reservasi_tanggal	t_reservasi	I	date	-
Reservasi_waktu	Reservasi_waktu	t_reservasi	I	time	-
Reservasi_telp	Reservasi_telp	t_reservasi	I	varchar	Maksimal 20 karakter
Reservasi_jumlah_meja	Reservasi_jumlah_meja	t_reservasi	I	int	Maksimal 3 karakter
Reservasi_id	Reservasi_id	t_reservasi	IO	int	-

B.1.6. Spesifikasi Function Key/Objek-Objek

B.1.6.1 Spesifikasi Function Key/Objek-Objek pada layar tambah reservasi

Id_Objek	Jenis	Keterangan
Simpan	Button	Jika tombol Simpan diklik data akan masuk ke database
Batal	Button	Jika tombol Batal diklik akan kembali ke layar sebelumnya
\$Reservasi_nama	varchar	Nama pelanggan yang mereservasi
\$Reservasi_tanggal	date	Tanggal reservasi yang diinginkan pelanggan
\$Reservasi_waktu	time	Jam reservasi yang diinginkan pelanggan
\$Reservasi_telp	varchar	No tlp pelanggan yang mereservasi
Reservasi_jumlah_meja	int	Jumlah meja yang dipesan

B.1.6.2 Spesifikasi Function Key/Objek-Objek pada layar edit reservasi

Id_Objek	Jenis	Keterangan
Simpan	Button	Jika tombol Simpan diklik data akan masuk ke database
Batal	Button	Jika tombol Batal diklik akan kembali ke layar sebelumnya
\$Reservasi _nama	varchar	Nama pelanggan yang mereservasi
\$Reservasi _tanggal	date	Tanggal reservasi yang diinginkan pelanggan
\$Reservasi _waktu	time	Jam reservasi yang diinginkan pelanggan
\$Reservasi _telp	varchar	Nomor telepon pelanggan yang mereservasi
Reservasi_j umlah_mej a	int	Jumlah meja yang dipesan

B.1.6.3 Spesifikasi Function Key/Objek-Objek pada layar hapus reservasi

Id_Objek	Jenis	Keterangan
Hapus	Button	Jika tombol Hapus diklik data akan dihapus dari database
Edit	Button	Jika tombol Batal diklik akan ke layar edit reservasi
\$id	int	Nomor id reservasi

B.1.7. Spesifikasi layar pesan

No	Kasus	Pesan
1	Data kosong	Maaf, data tidak boleh kosong

B.1.8. Spesifikasi proses/algorithm

B.1.8.1. F 1 : reservasi

Objek terkait : Button simpan

Event : klik

Initial State (IS):

Textfield kosong atau terisi

Final State (FS):

Data tersimpan di dalam tabel t_reservasi

Spesifikasi Proses/algorithm:

```
If(data kosong==true) then
```

```
{
```

```
    Pesan 1
```

```
}
```

```
Else
```

```
{
```

```
    Jalankan Query1
```

```
}
```

B.1.8.2. F 1 : reservasi

Objek terkait : simpan

Event : klik

Initial State (IS):

Textfield kosong atau terisi

Final State (FS):

Data baru tersimpan di dalam tabel t_reservasi

Spesifikasi Proses/algorithm:

```
If(data kosong==true) then{
```

```
    Pesan 1
```

```
}
```

```
Else{
```

```
    Jalankan Query2
```

```
}
```

B.1.8.3. F 1 : reservasi

Objek terkait : Button Hapus

Event : klik

Initial State (IS):

Textfield kosong atau terisi

Final State (FS):

Data terhapus di dalam tabel t_reservasi

Spesifikasi Proses/algorithm:

Jalankan Query3

B.1.9. Spesifikasi Report

Tidak ada.

B.2. Spesifikasi Fungsi/Proses F 2

Identifikasi>Nama : Order

Deskripsi Isi : Data pesanan pelanggan

Jenis : Form Master Detail

B.2.1. Spesifikasi tabel input

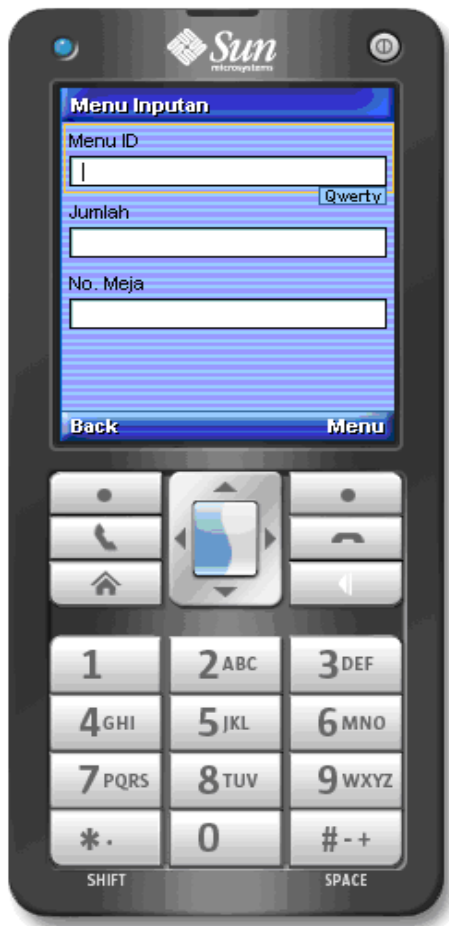
Nama Tabel : t_order

B.2.2. Spesifikasi tabel Output

Nama Tabel : t_order

B.2.3. Spesifikasi Layar

B.2.3.1 Spesifikasi Layar Tambah Order(HP)



B.2.3.2 Spesifikasi Layar Tambah Order(PC)

Sistem Manajemen Pelayanan Restoran				
No Meja				
No	Menu	Jumlah	Action	
	Menu V		Simpan	Batal

B.2.3.3 Spesifikasi Layar Edit Oder

Sistem Manajemen Pelayanan Restoran				
No Meja				
No	Menu	Jumlah	Action	
1	Ayam bakar V	1	Simpan	Batal

B.2.3.4 Spesifikasi Layar Hapus Order

Sistem Manajemen Pelayanan Restoran				
No Meja				
No	Menu	Jumlah	Action	
1			Edit	Hapus

B.2.4. Spesifikasi Query

Query1:

```
INSERT INTO t_order (order_user, menu_id, order_jumlah, meja_id, order_waktu, order_status)
VALUES('$user','$menu_id','$order_jumlah', '$meja_id', '$jam_sekarang', '1')
```

Query2:

```
" UPDATE t_order SET menu_id = '$menu_id', order_jumlah = '$order_jumlah' WHERE order_id=
'$ID'"
```

Query3:

```
" DELETE FROM t_order WHERE order_id='$id'"
```

B.2.5. Spesifikasi field data

B.2.5.1 Spesifikasi field data pada layar Tambah order (hp)

Label	Field	Tabel/Query	I/O	Format	Validasi
Order_user	Order_user	t_order	O	varchar	Maksimal 30 karakter
Order_jumlah	Order_jumlah	t_order	O	int	Maksimal 3 karakter
Order_waktu	Order_waktu	t_order	O	time	-
Order_status	Order_status	t_order	O	varchar	Maksimal 20 karakter
Meja_id	Meja_id	t_order	O	int	Maksimal 3 karakter
Menu_id	Menu_id	t_order	O	varchar	Maksimal 10 karakter

B.2.5.2 Spesifikasi field data pada layar Tambah order (PC)

Label	Field	Tabel/Query	I/O	Format	Validasi
Order_user	Order_user	t_order	O	varchar	Maksimal 30 karakter
Order_jumlah	Order_jumlah	t_order	O	int	Maksimal 3 karakter
Order_waktu	Order_waktu	t_order	O	time	-
Order_status	Order_status	t_order	O	varchar	Maksimal 20 karakter

Label	Field	Tabel/Query	I/O	Format	Validasi
Meja_id	Meja_id	t_order	O	int	Maksimal 3 karakter
Menu_id	Menu_id	t_order	O	varchar	Maksimal 10 karakter

B.2.5.3 Spesifikasi field data pada layar Edit Order

Label	Field	Tabel/Query	I/O	Format	Validasi
Order_user	Order_user	t_order	IO	varchar	Maksimal 30 karakter
Order_jumlah	Order_jumlah	t_order	IO	int	Maksimal 3 karakter
Order_waktu	Order_waktu	t_order	IO	time	-
Order_status	Order_status	t_order	IO	varchar	Maksimal 20 karakter
Meja_id	Meja_id	t_order	IO	int	Maksimal 3 karakter
Menu_id	Menu_id	t_order	IO	varchar	Maksimal 10 karakter
Order_id	order_id	t_order	IO	int	-

B.2.5.4 Spesifikasi field data pada layar hapus order

Label	Field	Tabel/Query	I/O	Format	Validasi
Order_user	Order_user	t_order	I	varchar	Maksimal 30 karakter
Order_jumlah	Order_jumlah	t_order	I	int	Maksimal 3 karakter
Order_waktu	Order_waktu	t_order	I	time	-
Order_status	Order_status	t_order	I	varchar	Maksimal 20 karakter
Meja_id	Meja_id	t_order	I	int	Maksimal 3 karakter
Menu_id	Menu_id	t_order	I	varchar	Maksimal 10 karakter
Order_id	order_id	t_order	IO	int	-

B.2.6. Spesifikasi Function Key/Objek-Objek

B.2.6.1 Spesifikasi Function Key/Objek-Objek pada layar tambah order(HP)

\$Order_jumlah	Int	Jumlah pesanan pada satu menu
\$Meja_id	Int	Nomor id meja pemesan
\$Menu_id	Varchar	Nomor id menu yang dipesan oleh pelanggan

B.2.6.2 Spesifikasi Function Key/Objek-Objek pada layar tambah order(PC)

Id_Objek	Jenis	Keterangan
Simpan	Button	Jika tombol Simpan diklik data akan masuk ke database
Batal	Button	Jika tombol Batal diklik akan kembali ke layar sebelumnya
\$Order_jumlah	Int	Jumlah pesanan pada satu menu
\$Meja_id	Int	Nomor id meja pemesan
\$Menu_id	Varchar	Nomor id menu yang dipesan oleh pelanggan

B.2.6.3 Spesifikasi Function Key/Objek-Objek pada layar edit order

Id_Objek	Jenis	Keterangan
Simpan	Button	Jika tombol Simpan diklik data akan masuk ke database
Batal	Button	Jika tombol Batal diklik akan kembali ke layar sebelumnya
\$Order_jumlah	Int	Jumlah pesanan pada satu menu
\$Meja_id	Int	Nomor id meja pemesan
\$Menu_id	Varchar	Nomor id menu yang dipesan oleh pelanggan
\$order_id	Int	Nomor id order

B.2.6.4 Spesifikasi Function Key/Objek-Objek pada layar hapus order

Id_Objek	Jenis	Keterangan
Hapus	Button	Jika tombol Hapus diklik data akan dihapus dari database
Edit	Button	Jika tombol Batal diklik akan ke layar edit order
\$id	Int	Nomor id order

B.2.7. Spesifikasi layar pesan

No	Kasus	Pesan
1	Data kosong	Maaf, data tidak boleh kosong
2	Jumlah stok tidak mencukupi	Stok bahan kurang
3	Tidak bisa connect ke database	ERROR
4	Tidak bisa menyimpan	Data belum tersimpan

B.2.8. Spesifikasi proses/algorithm

B.2.8.1. F 2 : order

Objek terkait : Simpan

Event : klik

Initial State (IS): Textfield kosong atau terisi
Final State (FS): Data tersimpan di dalam tabel t_order
Spesifikasi Proses/algorithm: If(connect==true) then { Jalankan Query1 If(tersimpan==false) then { Pesan 4 } } Else {

```
Pesan 3
}
```

B.2.8.2. F 2 : order

Objek terkait : Button simpan

Event : klik

```
Initial State (IS):
Textfield kosong atau terisi

Final State (FS):
Data tersimpan di dalam tabel t_order

Spesifikasi Proses/algorithm:
If(data kosong==true) then
{
    Pesan 1
}
Else
{
    If(jumlah stok > (jumlah pesanan * jumlah bom) ) then
    {
        Jalankan Query1
    }
    Else
    {
        Pesan 2
    }
}
}
```

B.2.8.3. F 2 : order

Objek terkait : simpan

Event : klik

Initial State (IS):

Textfield kosong atau terisi

Final State (FS):

Data baru tersimpan di dalam tabel t_order

Spesifikasi Proses/algoritma:

If(data kosong==true) then

{

 Pesan 1

}

Else

{

 Jalankan Query2

B.2.8.4. F 2 : order

Objek terkait : Button Hapus

Event : klik

Initial State (IS):

Textfield kosong atau terisi

Final State (FS):

Data terhapus di dalam tabel t_order

Spesifikasi Proses/algoritma:

 Jalankan Query3

B.2.9. Spesifikasi Report

Tidak ada.

B.3. Spesifikasi Fungsi/Proses 3.1

Identifikasi>Nama : Meja

Deskripsi Isi : Data meja

Jenis : Form Master Detail

B.3.1. Spesifikasi tabel input

Nama Tabel : t_meja

B.3.2. Spesifikasi tabel Output

Nama Tabel : t_meja

B.3.3. Spesifikasi Layar

B.3.3.1 Spesifikasi Layar Tambah Meja

Sistem Manajemen Pelayanan Restoran	
Nomor Meja	<input type="text"/>
<input type="button" value="Simpan"/>	<input type="button" value="Batal"/>

B.3.3.2 Spesifikasi Layar Edit Meja

Sistem Manajemen Pelayanan Restoran	
Nomor Meja	<input type="text" value="1A"/>
<input type="button" value="Simpan"/>	<input type="button" value="Batal"/>

B.3.3.3 Spesifikasi Layar Hapus Meja

Sistem Manajemen Pelayanan Restoran

No	Nomor Meja	Action
1		<input type="button" value="Edit"/> <input type="button" value="Hapus"/>

B.3.4. Spesifikasi Query

Query1:

“INSERT INTO t_meja(no_meja) VALUES('\$no_meja')”

Query2:

“UPDATE t_meja SET no_meja = '\$no_meja' WHERE meja_id = '\$id'”

Query3:

" DELETE FROM t_meja WHERE meja_id='\$id'"

B.3.5. Spesifikasi field data

B.3.5.1 Spesifikasi field data pada layar Tambah Meja

Label	Field	Tabel/Query	I/O	Format	Validasi
No_meja	No_meja	t_meja	O	varchar	Maksimal 5 karakter

B.3.5.2 Spesifikasi field data pada layar Edit Meja

Label	Field	Tabel/Query	I/O	Format	Validasi
Meja_id	Menu_id	t_meja	I	Int	-
No_meja	No_meja	t_meja	IO	varchar	Maksimal 5 karakter

B.3.5.3 Spesifikasi field data pada layar hapus Meja

Label	Field	Tabel/Query	I/O	Format	Validasi
Meja_id	Menu_id	t_meja	IO	Int	-
No_meja	No_meja	t_meja	I	varchar	Maksimal 5 karakter

B.3.6. Spesifikasi Function Key/Objek-Objek

B.3.6.1 Spesifikasi Function Key/Objek-Objek pada layar tambah Meja

Id_Objek	Jenis	Keterangan
Simpan	Button	Jika tombol Simpan diklik data akan masuk ke database
Batal	Button	Jika tombol Batal diklik akan kembali ke layar sebelumnya
\$no_meja	Varchar	Nomor meja

B.3.6.2 Spesifikasi Function Key/Objek-Objek pada layar edit Meja

Id_Objek	Jenis	Keterangan
Simpan	Button	Jika tombol Simpan diklik data akan masuk ke database
Batal	Button	Jika tombol Batal diklik akan kembali ke layar sebelumnya
\$no_meja	Varchar	Nomor meja
\$id	Int	Nomor id meja

B.3.6.3 Spesifikasi Function Key/Objek-Objek pada layar hapus Meja

Id_Objek	Jenis	Keterangan
Hapus	Button	Jika tombol Hapus diklik data akan dihapus dari database
Edit	Button	Jika tombol Batal diklik akan ke layar edit meja
\$id	Int	Nomor id meja

B.3.7. Spesifikasi layar pesan

No	Kasus	Pesan
1	Data kosong	Maaf, data tidak boleh kosong

B.3.8. Spesifikasi proses/algorithm

B.3.8.1. F 3.1 : meja

Objek terkait : Button simpan

Event : klik

Initial State (IS):

Textfield kosong atau terisi

Final State (FS):

Data tersimpan di dalam tabel t_meja

Spesifikasi Proses/algorithm:

If(data kosong==true) then

{

 Pesan 1

}

Else

{

 Jalankan Query1

}

B.3.8.2. F 3.1 : meja

Objek terkait : simpan

Event : klik

Initial State (IS):

Textfield kosong atau terisi

Final State (FS):

Data baru tersimpan di dalam tabel t_meja

Spesifikasi Proses/algorithm:

If(data kosong==true) then

{

 Pesan 1

}

Else{

 Jalankan Query2

}

B.3.8.3. F 3.1 : meja

Objek terkait : Button Hapus

Event : klik

Initial State (IS):

Textfield kosong atau terisi

Final State (FS):

Data terhapus di dalam tabel t_meja

Spesifikasi Proses/algoritma:

Jalankan Query3

B.3.9. Spesifikasi Report

Tidak ada.

B.4. Spesifikasi Fungsi/Proses F 3.2

Identifikasi>Nama : Pesanan

Deskripsi Isi : Data pesanan pelanggan pada layar koki

Jenis : Form Master Detail

B.4.1. Spesifikasi tabel input

Nama Tabel : t_order

B.4.2. Spesifikasi tabel Output

Nama Tabel : t_order

B.4.3. Spesifikasi Layar Utama

Sistem Manajemen Pelayanan Restoran			
No	Menu	Jumlah	<input type="checkbox"/> Status
1			<input type="checkbox"/>

B.4.4. Spesifikasi Query

Query1:

```
“UPDATE t_order SET order_status = '2' WHERE order_id = '$kd’”
```

Query2:

```
“ SELECT * FROM t_bom a inner join t_bahan b on (a.bahan = b.bahan_id) left join t_order c on (a.menu_id = c.menu_id) left join t_meja d on (c.meja_id = d.meja_id) where c.menu_id = '$menu_id' AND d.meja_id = '$nmeja’”
```

Query3:

```
“UPDATE t_bahan SET bahan_stok = '$sisia' WHERE bahan_id = '$bahan_id’”
```

B.4.5. Spesifikasi field data layar Pesanan

Label	Field	Tabel/Query	I/O	Format	Validasi
Order_user	Order_user	t_order	I	varchar	Maksimal 30 karakter
Order_jumlah	Order_jumlah	t_order	I	int	Maksimal 3 karakter
Order_waktu	Order_waktu	t_order	I	time	-
Order_status	Order_status	t_order	IO	varchar	Maksimal 20 karakter
Meja_id	Meja_id	t_order	I	int	Maksimal 3 karakter
Menu_id	Menu_id	t_order	I	varchar	Maksimal 10 karakter

B.4.6. Spesifikasi Function Key/Objek-Objek pada layar Pesanan

Id_Objek	Jenis	Keterangan
Simpan	Button	Jika tombol Simpan diklik data akan masuk ke database
Batal	Button	Jika tombol Batal diklik akan kembali ke layar sebelumnya
\$kd	Int	Jumlah pesanan pada satu menu

B.4.7. Spesifikasi layar pesan

No	Kasus	Pesan
1	Data kosong	Maaf, data tidak boleh kosong

B.4.8. Spesifikasi proses/algorithm

B.4.8.1. F 3.2 : Pesanan

Objek terkait : Button simpan

Event : klik

<p>Initial State (IS): Textfield kosong atau terisi</p>
<p>Final State (FS): Status order diubah di dalam tabel t_order</p>
<p>Spesifikasi Proses/algorithm:</p>

```
If(data kosong==true) then
{
    Pesan 1
}
Else
{
    for ($i=0; $i<=$n; $i++)
    {
        if (isset($['kd'].$i)) then
        {
            if(jalankan Query 1) then
            {
                while (jalankan Query 2)
                {
                    Jelankan Query 3
                }
            }
        }
    }
}
}
```

B.4.9. Spesifikasi Report

Tidak ada.

B.5. Spesifikasi Fungsi/Proses 3.3

Identifikasi>Nama : Satuan

Deskripsi Isi : Data satuan bahan baku

Jenis : Form Master Detail

B.5.1. Spesifikasi tabel input

Nama Tabel : t_satuan

B.5.2. Spesifikasi tabel Output

Nama Tabel : t_satuan

B.5.3. Spesifikasi Layar

B.5.3.1 Spesifikasi Layar Tambah Satuan

Sistem Manajemen Pelayanan Restoran	
Satuan	<input type="text"/>
Simpan	Batal

B.5.3.2 Spesifikasi Layar Edit Satuan

Sistem Manajemen Pelayanan Restoran	
Satuan	Gram
Simpan	Batal

B.5.3.3 Spesifikasi Layar Hapus Satuan

Sistem Manajemen Pelayanan Restoran		
No	Nama Satuan	Action
1		<input type="button" value="Edit"/> <input type="button" value="Hapus"/>

B.5.4. Spesifikasi Query

Query1:

"INSERT INTO t_satuan(nama_satuan) VALUES('\$nama_satuan')"

Query2:

" UPDATE t_satuan SET nama_satuan = '\$nama_satuan' WHERE satuan_id = '\$id'"

Query3:

" DELETE FROM t_satuan WHERE satuan_id='\$id'"

B.5.5. Spesifikasi field data

B.5.5.1 Spesifikasi field data pada layar Tambah satuan

Label	Field	Tabel/Query	I/O	Format	Validasi
Satuan_id	Satuan_id	t_satuan	O	Int	-
Nama_satu an	Nama_satuan	t_satuan	O	Varchar	Maksimal 25 karakter

B.5.5.2 Spesifikasi field data pada layar Edit satuan

Label	Field	Tabel/Query	I/O	Format	Validasi
Satuan_id	Satuan_id	t_satuan	I	Int	-
Nama_satu an	Nama_satuan	t_satuan	IO	varchar	Maksimal 25 karakter

B.5.5.1 Spesifikasi field data pada layar hapus satuan

Label	Field	Tabel/Query	I/O	Format	Validasi
Satuan_id	Satuan_id	t_satuan	IO	Int	-
Nama_satuan	Nama_satuan	t_satuan	I	Varchar	Maksimal 25 karakter

B.5.6. Spesifikasi Function Key/Objek-Objek

B.5.6.1 Spesifikasi Function Key/Objek-Objek pada layar tambah satuan

Id_Objek	Jenis	Keterangan
Simpan	Button	Jika tombol Simpan diklik data akan masuk ke database
Batal	Button	Jika tombol Batal diklik akan kembali ke layar sebelumnya
\$nama_satuan	Varchar	Nama Satuan untuk bahan baku

B.5.6.2 Spesifikasi Function Key/Objek-Objek pada layar edit satuan

Id_Objek	Jenis	Keterangan
Simpan	Button	Jika tombol Simpan diklik data akan masuk ke database
Batal	Button	Jika tombol Batal diklik akan kembali ke layar sebelumnya
\$nama_atuan	Int	Nama Satuan untuk bahan baku
\$satuan_id	Int	Nomor id satuan

B.5.6.3 Spesifikasi Function Key/Objek-Objek pada layar hapus satuan

Id_Objek	Jenis	Keterangan
Hapus	Button	Jika tombol Hapus diklik data akan dihapus dari database
Edit	Button	Jika tombol Batal diklik akan ke layar edit satuan
\$id	Int	Nomor id satuan

B.5.7. Spesifikasi layar pesan

No	Kasus	Pesan
1	Data kosong	Maaf, data tidak boleh kosong

B.5.8. Spesifikasi proses/algorithm

B.5.8.1. F 3.3 : satuan

Objek terkait : Button simpan

Event : klik

Initial State (IS): Textfield kosong atau terisi
Final State (FS): Data tersimpan di dalam tabel t_satuan
Spesifikasi Proses/algorithm: If(data kosong==true) then { Pesan 1 } Else { Jalankan Query1 }

B.5.8.2. F 3.3 : satuan

Objek terkait : simpan

Event : klik

Initial State (IS): Textfield kosong atau terisi
Final State (FS):

Data baru tersimpan di dalam tabel t_satuan

Spesifikasi Proses/algorithm:

If(data kosong==true) then

{

 Pesan 1

}

Else

{

 Jalankan Query2

}

B.5.8.3. F 3.3 : satuan

Objek terkait : Button Hapus

Event : klik

Initial State (IS):

Textfield kosong atau terisi

Final State (FS):

Data terhapus di dalam tabel t_satuan

Spesifikasi Proses/algorithm:

 Jalankan Query3

B.5.9. Spesifikasi Report

Tidak ada.

B.6. Spesifikasi Fungsi/Proses 3.4

Identifikasi>Nama : Bahan

Deskripsi Isi : Data bahan baku

Jenis : Form Master Detail

B.6.1. Spesifikasi tabel input

Nama Tabel : t_bahan

B.6.2. Spesifikasi tabel Output

Nama Tabel : t_bahan

B.6.3. Spesifikasi Layar

B.6.3.1 Spesifikasi Layar Tambah Bahan

Sistem Manajemen Pelayanan Restoran		
Nama Bahan	<input type="text"/>	
Satuan Bahan	<input type="text"/>	V
Stok Bahan	<input type="text"/>	
<input type="button" value="Simpan"/>	<input type="button" value="Batal"/>	

B.6.3.2 Spesifikasi Layar Edit Bahan

Sistem Manajemen Pelayanan Restoran		
Nama Bahan	Ayam	
Satuan Bahan	Potong	V
Stok Bahan	100	
<input type="button" value="Simpan"/>	<input type="button" value="Batal"/>	

B.6.3.3 Spesifikasi Layar Hapus Bahan

Sistem Manajemen Pelayanan Restoran				
No	Nama Bahan	Satuan	Stok	Action
1				<input type="button" value="Edit"/> <input type="button" value="Hapus"/>

B.6.4. Spesifikasi Query

Query1:

```
“INSERT INTO t_bahan(nama_bahan, satuan_id, bahan_stok)
VALUES('$nama_bahan','$satuan_id','$bahan')”
```

Query2:

```
UPDATE t_bahan SET nama_bahan = '$nama_bahan', satuan_id = '$satuan_id', bahan_stok = '$bahan'
WHERE bahan_id = '$id'”
```

Query3:

```
” DELETE FROM t_bahan WHERE bahan_id='$id'”
```

B.6.5. Spesifikasi field data

B.6.5.1 Spesifikasi field data pada layar Tambah bahan

Label	Field	Tabel/Query	I/O	Format	Validasi
Nama_bahan	Nama_bahan	t_bahan	O	Varchar	Maksimal 25 karakter
Satuan_id	Satuan_id	t_bahan	O	int	Maksimal 3 karakter
Bahan_stok	Bahan_stok	t_bahan	O	int	Maksimal 5 karakter

B.6.5.2 Spesifikasi field data pada layar Edit Bahan

Label	Field	Tabel/Query	I/O	Format	Validasi
Bahan_id	Satuan_id	t_bahan	I	Int	-
Nama_bahan	Nama_bahan	t_bahan	IO	Varchar	Maksimal 25 karakter
Satuan_id	Satuan_id	t_bahan	IO	int	Maksimal 3 karakter
Bahan_stok	Bahan_stok	t_bahan	IO	int	Maksimal 5 karakter

B.6.5.3 Spesifikasi field data pada layar hapus bahan

Label	Field	Tabel/Query	I/O	Format	Validasi
Bahan_id	Satuan_id	t_bahan	IO	Int	-
Nama_bahan	Nama_bahan	t_bahan	I	Varchar	Maksimal 25 karakter
Satuan_id	Satuan_id	t_bahan	I	int	Maksimal 3 karakter
Bahan_stok	Bahan_stok	t_bahan	I	int	Maksimal 5 karakter

B.6.6. Spesifikasi Function Key/Objek-Objek

B.6.6.1 Spesifikasi Function Key/Objek-Objek pada layar tambah bahan

Id_Objek	Jenis	Keterangan
Simpan	Button	Jika tombol Simpan diklik data akan masuk ke database
Batal	Button	Jika tombol Batal diklik akan kembali ke layar sebelumnya
\$nama_bahan	Varchar	Nama bahan baku
\$satuan_id	Int	Nomor id satuan pada bom
\$bahan_stok	Int	Jumlah stok bahan baku

B.6.6.2 Spesifikasi Function Key/Objek-Objek pada layar edit bahan

Id_Objek	Jenis	Keterangan
Simpan	Button	Jika tombol Simpan diklik data akan masuk ke database
Batal	Button	Jika tombol Batal diklik akan kembali ke layar sebelumnya
\$nama_bahan	Varchar	Nama bahan baku
\$satuan_id	Int	Nomor id satuan pada bom
\$bahan_stok	Int	Jumlah stok bahan baku
\$id	Int	Nomor id bahan baku

B.6.6.3 Spesifikasi Function Key/Objek-Objek pada layar hapus bahan

Id_Objek	Jenis	Keterangan
Hapus	Button	Jika tombol Hapus diklik data akan dihapus dari database
Edit	Button	Jika tombol Batal diklik akan ke layar edit bahan baku
\$id	Int	Nomor id bahan baku

B.6.7. Spesifikasi layar pesan

No	Kasus	Pesan
1	Data kosong	Maaf, data tidak boleh kosong
2	2	Id bahan sudah ada

B.6.8. Spesifikasi proses/algorithm

B.6.8.1. F 3.4 : bahan

Objek terkait : Button simpan

Event : klik

Initial State (IS):

Textfield kosong atau terisi

Final State (FS):

Data tersimpan di dalam tabel t_bahan

Spesifikasi Proses/algorithm:

```
If(data kosong==true) then
{
    Pesan 1
}
Else if(id sudah ada==true) then
{
    Pesan 2
}
Else
{
    Jalankan Query1
}
```

B.6.8.2. F 3.4 : bahan

Objek terkait : simpan

Event : klik

Initial State (IS):

Textfield kosong atau terisi

Final State (FS):

Data baru tersimpan di dalam tabel t_bahan

Spesifikasi Proses/algorithm:

```
If(data kosong==true) then
{
    Pesan 1
}
Else if(id sudah ada==true) then
{
    Pesan 2
}
Else
{
    Jalankan Query2
}
```

B.6.8.3. F 3.6 : bahan

Objek terkait : Button Hapus

Event : klik

Initial State (IS):

Textfield kosong atau terisi

Final State (FS):

Data terhapus di dalam tabel t_bahan

Spesifikasi Proses/algoritma:

Jalankan Query3

B.6.9. Spesifikasi Report

Tidak ada.

B.7. Spesifikasi Fungsi/Proses 3.5

Identifikasi>Nama : Menu

Deskripsi Isi : Data menu

Jenis : Form Master Detail

B.7.1. Spesifikasi tabel input

Nama Tabel : t_menu

B.7.2. Spesifikasi tabel Output

Nama Tabel : t_menu

B.7.3. Spesifikasi Layar

B.7.3.1 Spesifikasi Layar Tambah Menu

Sistem Manajemen Pelayanan Restoran	
Kode Menu	<input type="text"/>
Nama Menu	<input type="text"/>
Harga	<input type="text"/>
<input type="button" value="Simpan"/>	<input type="button" value="Batal"/>

B.7.3.2 Spesifikasi Layar Edit Menu

Sistem Manajemen Pelayanan Restoran	
Kode Menu	AB
Nama Menu	Ayam Bakar
Harga	11000
<input type="button" value="Simpan"/>	<input type="button" value="Batal"/>

B.7.3.3 Spesifikasi Layar Hapus Menu

Sistem Manajemen Pelayanan Restoran				
No	Kode Menu	Nama Menu	Harga	Action
1				<input type="button" value="Edit"/> <input type="button" value="Hapus"/>

B.7.4. Spesifikasi Query

Query1:

```
“INSERT INTO t_menu(menu_id, nama_menu, harga)
VALUES('$menu_id','$nama_menu','$harga_menu’)”
```

Query2:

```
“UPDATE t_menu SET menu_id = '$menu_id', nama_menu = '$nama_menu', harga = '$harga_menu'
WHERE menu_id = '$id’”
```

Query3:

```
" DELETE FROM t_menu WHERE menu_id='$id’"
```

B.7.5. Spesifikasi field data

B.7.5.1 Spesifikasi field data pada layar Tambah Menu

Label	Field	Tabel/Query	I/O	Format	Validasi
Menu_id	Menu_id	t_menu	O	Int	-
Nama_menu	Nama_menu	t_menu	O	Varchar	Maksimal 30 karakter
Harga	Harga	t_menu	O	Int	Maksimal 5 karakter

B.7.5.2 Spesifikasi field data pada layar Edit Menu

Label	Field	Tabel/Query	I/O	Format	Validasi
Menu_id	Menu_id	t_menu	IO	Int	-
Nama_menu	Nama_menu	t_menu	IO	Varchar	Maksimal 30 karakter
Harga	Harga	t_menu	IO	Int	Maksimal 5 karakter

B.7.5.3 Spesifikasi field data pada layar hapus Menu

Label	Field	Tabel/Query	I/O	Format	Validasi
Menu_id	Menu_id	t_menu	IO	Int	-
Nama_menu	Nama_menu	t_menu	I	Varchar	Maksimal 30 karakter
Harga	Harga	t_menu	I	Int	Maksimal 5 karakter

B.7.6. Spesifikasi Function Key/Objek-Objek

B.7.6.1 Spesifikasi Function Key/Objek-Objek pada layar tambah Menu

Id_Objek	Jenis	Keterangan
Simpan	Button	Jika tombol Simpan diklik data akan masuk ke database
Batal	Button	Jika tombol Batal diklik akan kembali ke layar sebelumnya
\$nama_menu	Varchar	Nama menu
\$menu_id	Int	Nomor id menu
\$harga	Int	Harga menu

B.7.6.2 Spesifikasi Function Key/Objek-Objek pada layar edit Menu

Id_Objek	Jenis	Keterangan
Simpan	Button	Jika tombol Simpan diklik data akan masuk ke database
Batal	Button	Jika tombol Batal diklik akan kembali ke layar sebelumnya
\$nama_menu	Varchar	Nama menu
\$menu_id	Int	Nomor id menu baru
\$harga	Int	Harga menu
\$id	Int	Nomor id menu lama

B.7.6.3 Spesifikasi Function Key/Objek-Objek pada layar hapus Menu

Id_Objek	Jenis	Keterangan
Hapus	Button	Jika tombol Hapus diklik data akan dihapus dari database
Edit	Button	Jika tombol Batal diklik akan ke layar edit menu
\$id	Int	Nomor id menu

B.7.7. Spesifikasi layar pesan

No	Kasus	Pesan
1	Data kosong	Maaf, data tidak boleh kosong
2	Id bahan sudah ada	Id sudah ada

B.7.8. Spesifikasi proses/algorithm

B.7.8.1. F 3.5 : menu

Objek terkait : Button simpan

Event : klik

<p>Initial State (IS): Textfield kosong atau terisi</p>
<p>Final State (FS): Data tersimpan di dalam tabel t_menu</p>
<p>Spesifikasi Proses/algorithm:</p>

```

If(data kosong==true) then {    Pesan 1 }
Else if(id sudah ada==true) then{    Pesan 2 }
Else{    Jalankan Query1 }

```

B.7.8.2. F 3.5 : menu

Objek terkait : simpan

Event : klik

<p>Initial State (IS): Textfield kosong atau terisi</p>
<p>Final State (FS): Data baru tersimpan di dalam tabel t_menu</p>
<p>Spesifikasi Proses/algorithm:</p> <pre> If(data kosong==true) then { Pesan 1 } Else if(id sudah ada==true) then { Pesan 2 } Else{ Jalankan Query2 } </pre>

B.7.8.3. F 3.5 : menu

Objek terkait : Button Hapus

Event : klik

<p>Initial State (IS): Textfield kosong atau terisi</p>
<p>Final State (FS): Data terhapus di dalam tabel t_menu</p>

Spesifikasi Proses/algorithm:

Jalankan Query3

B.7.9. Spesifikasi Report

Tidak ada.

B.8. Spesifikasi Fungsi/Proses 3.6

Identifikasi>Nama : BOM

Deskripsi Isi : Data *Bill of Material*

Jenis : Form Master Detail

B.8.1. Spesifikasi tabel input

Nama Tabel : t_bom

B.8.2. Spesifikasi tabel Output

Nama Tabel : t_bom

B.8.3. Spesifikasi Layar

B.8.3.1 Spesifikasi Layar Tambah BOM

Sistem Manajemen Pelayanan Restoran		
Nama Menu	Ayam bakar	
Nama Bahan	Ayam	V
Jumlah Bahan		
Simpan	Batal	

B.8.3.2 Spesifikasi Layar Edit BOM

Sistem Manajemen Pelayanan Restoran		
Nama Bahan	Ayam	V
Jumlah Bahan	1	
Simpan	Batal	

B.8.3.3 Spesifikasi Layar Hapus BOM

Sistem Manajemen Pelayanan Restoran				
Nama Menu		Tambah BoM		
No	Nama Bahan	Satuan	Jumlah Bahan	Action
1				<input type="button" value="Edit"/> <input type="button" value="Hapus"/>

B.8.4. Spesifikasi Query

Query1:

```
“INSERT INTO t_bom(menu_id, bahan, jumlah_bahan) VALUES('$id','$bahan_id','$jumlah’)”
```

Query2:

```
“UPDATE t_bom SET jumlah_bahan = jumlah_bahan + '$jumlah' WHERE menu_id = '$id' AND bahan = '$bahan_id'”
```

Query3:

```
“UPDATE t_bom SET bahan = '$_POST[bahan_id]', jumlah_bahan = '$jumlah' WHERE bom_id = '$id’”
```

Query4:

```
" DELETE FROM t_bom WHERE bom_id = '$id'"
```

B.8.5. Spesifikasi field data

B.8.5.1 Spesifikasi field data pada layar Tambah BOM

Label	Field	Tabel/Query	I/O	Format	Validasi
Menu_id	Menu_id	t_bom	O	int	Maksimal 5 karakter
Bahan_id	Bahan_id	t_bom	O	int	Maksimal 5 karakter
jumlah_bahan	Jumlah_bahan	t_bom	O	int	Maksimal 6 karakter

B.8.5.2 Spesifikasi field data pada layar Edit BOM

Label	Field	Tabel/Query	I/O	Format	Validasi
Bom_id	Bom_id	t_bom	I	Int	-
Menu_id	Menu_id	t_bom	IO	int	Maksimal 5 karakter
Bahan_id	Bahan_id	t_bom	IO	int	Maksimal 5 karakter
jumlah_bahan	Jumlah_bahan	t_bom	IO	int	Maksimal 6 karakter

B.8.5.3 Spesifikasi field data pada layar hapus BOM

Label	Field	Tabel/Query	I/O	Format	Validasi
Bom_id	Bom_id	t_bom	IO	Int	-
Menu_id	Menu_id	t_bom	I	int	Maksimal 5 karakter
Bahan_id	Bahan_id	t_bom	I	int	Maksimal 5 karakter
jumlah_bahan	Jumlah_bahan	t_bom	I	int	Maksimal 6 karakter

B.8.6. Spesifikasi Function Key/Objek-Objek

B.8.6.1 Spesifikasi Function Key/Objek-Objek pada layar tambah BOM

Id_Objek	Jenis	Keterangan
Simpan	Button	Jika tombol Simpan diklik data akan masuk ke database
Batal	Button	Jika tombol Batal diklik akan kembali ke layar sebelumnya
\$bahan_id	Int	Nomor id bahan pada sebuah menu
\$menu_id	Int	Nomor id menu
\$jumlah_bahan	int	Jumlah pada bahan-bahan untuk sebuah menu

B.8.6.2 Spesifikasi Function Key/Objek-Objek pada layar edit BOM

Id_Objek	Jenis	Keterangan
Simpan	Button	Jika tombol Simpan diklik data akan masuk ke database
Batal	Button	Jika tombol Batal diklik akan kembali ke layar sebelumnya
\$bahan_id	Int	Nomor id bahan pada sebuah menu
\$menu_id	Int	Nomor id menu
\$jumlah_bahan	int	Jumlah pada bahan-bahan untuk sebuah menu
\$id	Int	Nomor id <i>BoM</i>

B.8.6.3 Spesifikasi Function Key/Objek-Objek pada layar hapus BOM

Id_Objek	Jenis	Keterangan
Hapus	Button	Jika tombol Hapus diklik data akan dihapus dari database
Edit	Button	Jika tombol Batal diklik akan ke layar edit BoM
\$id	int	Nomor id <i>BoM</i>

B.8.7. Spesifikasi layar pesan

No	Kasus	Pesan
1	Data kosong	Maaf, data tidak boleh kosong

B.8.8. Spesifikasi proses/algorithm

B.8.8.1. F 3.6 : BOM

Objek terkait : Button simpan

Event : klik

Initial State (IS): Textfield kosong atau terisi
Final State (FS): Data tersimpan di dalam tabel t_bom
Spesifikasi Proses/algorithm: If(data kosong==true) then { Pesan 1 } Else { If(bom untuk \$menu_id dan \$ bahan_id sudah ada) then { Jalankan Query2 } Else { Jalankan Query1 } }

B.8.8.2. F 3.6 : BOM

Objek terkait : simpan

Event : klik

Initial State (IS): Textfield kosong atau terisi
Final State (FS): Data baru tersimpan di dalam tabel t_bom
Spesifikasi Proses/algorithm:

```

If(data kosong==true) then
{
    Pesan 1
}
Else
{
    Jalankan Query3
}

```

B.8.8.3. F 3.6 : BOM

Objek terkait : Button Hapus

Event : klik

<p>Initial State (IS): Textfield kosong atau terisi</p>
<p>Final State (FS): Data terhapus di dalam tabel t_bom</p>
<p>Spesifikasi Proses/algorithm: Jalankan Query4</p>

B.8.9. Spesifikasi Report

Tidak ada.

B.9. Spesifikasi Fungsi/Proses F 4

Identifikasi>Nama : Transaksi

Deskripsi Isi : Data struk

Jenis : Form Master Detail

B.9.1. Spesifikasi tabel input

Nama Tabel : t_order,t_meja,t_menu

B.9.2. Spesifikasi tabel Output

Nama Tabel : t_order

B.9.3. Spesifikasi Layar Utama

Sistem Manajemen Pelayanan Restoran				
No	Menu	Jumlah	Harga	Sub Total
			Total	

B.9.4. Spesifikasi Query

Query1:

```
“UPDATE UPDATE t_order SET order_status='3' where meja_id='$meja' AND order_status!='3'”
```

Query2:

```
“SELECT * FROM t_order a JOIN t_meja b ON (a.meja_id = b.meja_id) JOIN t_menu c ON (a.menu_id = c.menu_id) WHERE a.meja_id='$id' AND a.order_status != '3'”
```

B.9.5. Spesifikasi field data layar Pesanan

Label	Field	Tabel/Query	I/O	Format	Validasi
Order_user	Order_user	t_order	I	varchar	Maksimal 30 karakter
Order_jumlah	Order_jumlah	t_order	I	int	Maksimal 3 karakter
Order_waktu	Order_waktu	t_order	I	time	-
Order_status	Order_status	t_order	IO	varchar	Maksimal 20 karakter
Meja_id	Meja_id	t_order	IO	int	Maksimal 3 karakter
Menu_id	Menu_id	t_order	I	varchar	Maksimal 10 karakter
No_meja	No_meja	t_meja	I	Varchar	Maksimal 10 karakter
Nama_menu	Nama_menu	t_menu	I	Varchar	Maksimal 30 karakter
Harga	Harga	t_menu	I	int	Maksimal 10 karakter

B.9.6. Spesifikasi Function Key/Objek-Objek pada layar Pesanan

Id_Objek	Jenis	Keterangan
Cetak	Button	Jika tombol Cetak diklik struk akan dicetak
Batal	Button	Jika tombol Batal diklik akan kembali ke layar sebelumnya
\$meja	int	Jumlah pesanan pada satu menu

B.9.7. Spesifikasi layar pesan

No	Kasus	Pesan
1	Data kosong	Maaf, data tidak boleh kosong

B.9.8. Spesifikasi proses/algorithm

B.9.8.1. F 4 : Transaksi

Objek terkait : Button simpan

Event : klik

Initial State (IS):

Textfield kosong atau terisi

Final State (FS):

Status order diubah di dalam tabel t_order

Spesifikasi Proses/algorithm:

```
If(data kosong==true) then
{
    Pesan 1
}
Else
{
    Jalankan Query 1
    if (Query 1 jan==true) then
    {
        Jalankan Query 2
        Cetak struk
    }
}
```

B.9.9. Spesifikasi Report

Tidak ada.

LAMPIRAN C DOKUMEN RINCI TESTING

C.1. Tim penguji

1. Uuf Brajawidagda (UB)

C.2. Hasil Rinci Pengujian

No	Nomor Fungsi	Deskripsi Fungsional	Kelompok Uji	Prosedur dan Kasus Uji	Hasil yang diharapkan	Hasil Test	Tester	Tanggal Testing	Keterangan
1	F1	Reservasi	Normal	Simpan	Data reservasi disimpan	Diterima	UB	22 Juli 2010	-
			Normal	Edit	Data reservasi diupdate	Diterima	UB	22 Juli 2010	-
			Normal	Hapus	Data reservasi dihapus	Diterima	UB	22 Juli 2010	-
			Data Salah	Simpan edit	Tampil pesan kesalahan	Diterima	UB	22 Juli 2010	-
2	F2	Order	Normal	Simpan	Data order disimpan	Diterima	UB	22 Juli 2010	-
			Normal	Edit	Data order diupdate	Diterima	UB	22 Juli 2010	-
			Normal	Hapus	Data order dihapus	Diterima	UB	22 Juli 2010	-
			Data Salah	Simpan edit	Tampil pesan kesalahan	Diterima	UB	22 Juli 2010	-
			Data Salah	Tidak ada koneksi data tidak bisa	Tampil pesan kesalahan	Diterima	Data Salah	Tidak ada koneksi data	

				disimpan				tidak bisa disimpan	-
3	F3.1	Meja	Normal	Simpan	Data meja disimpan	Diterima	UB	22 Juli 2010	-
			Normal	Edit	Data meja diupdate	Diterima	UB	22 Juli 2010	-
			Normal	Hapus	Data meja dihapus	Diterima	UB	22 Juli 2010	-
			Data Salah	Simpan edit	Tampil pesan kesalahan	Diterima	UB	22 Juli 2010	-
4	F3.2	Pesanan	Normal	Edit	Data status order diupdate	Diterima	UB	22 Juli 2010	-
5	F3.3	Satuan	Normal	Simpan	Data satuan disimpan	Diterima	UB	22 Juli 2010	-
			Normal	Edit	Data satuan diupdate	Diterima	UB	22 Juli 2010	-
			Normal	Hapus	Data satuan dihapus	Diterima	UB	22 Juli 2010	-
			Data Salah	Simpan edit	Tampil pesan kesalahan	Diterima	UB	22 Juli 2010	-
6	F3.4	Bahan	Normal	Simpan	Data bahan disimpan	Diterima	UB	22 Juli 2010	-
			Normal	Edit	Data bahan diupdate	Diterima	UB	22 Juli 2010	-
			Normal	Hapus	Data bahan dihapus	Diterima	UB	22 Juli 2010	-
			Data Salah	Simpan edit	Tampil pesan kesalahan	Diterima	UB	22 Juli 2010	-

7	F3.5	Menu	Normal	Simpan	Data menu disimpan	Diterima	UB	22 Juli 2010	-
			Normal	Edit	Data menu diupdate	Diterima	UB	22 Juli 2010	-
			Normal	Hapus	Data menu dihapus	Diterima	UB	22 Juli 2010	-
			Data Salah	Simpan edit	Tampil pesan kesalahan	Diterima	UB	22 Juli 2010	-
8	F3.6	BoM	Normal	Simpan	Data BOM disimpan	Diterima	UB	22 Juli 2010	-
			Normal	Edit	Data BOM diupdate	Diterima	UB	22 Juli 2010	-
			Normal	Hapus	Data BOM dihapus	Diterima	UB	22 Juli 2010	-
			Data Salah	Simpan edit	Tampil pesan kesalahan	Diterima	UB	22 Juli 2010	-
9	F4	Transaksi	Normal	Cetak	Struk di cetak	Diterima	UB	22 Juli 2010	-