# APLIKASI MANAJEMEN RESTORAN DENGAN PENGHITUNGAN JUMLAH KALORI PADA DAFTAR MENU

## Andi Nugroho<sup>1</sup>, Septian Galih Priyatna<sup>2</sup>

Email: <sup>1</sup>andinugroho.skom@gmail.com, <sup>2</sup>Sepgal17.spbu17@gmail.com

## ABSTRAK

Cafe Right Time merupakan cafe baru yang buka di malang. Cafe ini memiliki sasaran pada kalangan mahasiswa sampai pekerja. Untuk melakukan kegiatan sehari-hari cafe ini melakukan pemesanan dengan cara menulis secara manual, sehingga dibutuhkan sistem aplikasi untuk membantu memudahkan dalam mengatur kegiatan operasional pada cafe. Kegiatan tesebut meliputi kasir, pelayanan pesanan, persediaan bahan baku, dan perhitungan keuangan harian. Kualitas makanan atau minuman terdapat pada info nutrisi yang ada akan menguatkan kualitas dari produk yang dihidangkan. Aplikasi ini berbasis web dengan menggunakan PHP, Codeigeneter, GroceryCRUD, MariaDB, dan XAMPP untuk webservernya. Fitur didalamnya yaitu pada daftar menu terdapat informasi nilai kalori dari menu makanan yang disajikan, kemudian dapat membantu pelayanan operasional cafe Right Time dalam menentukan bahan persediaan yang harus di beli dengan berpengaruhnya menu yang terjual terhadap bahan baku. Serta dapat membantu pemilik cafe dalam melihat kondisi keuangan tiap harinya dari kegiatan pembelian dan penjualan.

Kata kunci: Manajemen, Restoran, Cafe, Kalori

#### PENDAHULUAN

Perkembangan teknologi semakin maju, pemanfaatan teknologi sangat penting guna berkembangnya suatu bisnis. Salah satu bisnis yaitu bisnis kuliner sangat banyak dengan memiliki keunggulan yang berbeda-beda untuk menarik pengunjung. Dengan memanfaatkan teknologi setiap resto membuat sistem pelayanan yang berbeda-beda misalnya pemesanan via online ataupun cara penyajian yang unik. Selain unik kini banyak orang suka melakukan pola diet, sehingga lebih banyak memilih menu yang sesuai kebutuhan dalam diri masing-masing. Di Amerika, *The National Restaurant Asosiation* merekomendasikan untuk hidangan utama yang disajikan yaitu bukan olahan daging lebih tepatnya menu vegetarian. Dengan rekomendasi tersebut akan membuat orang untuk makanan yang seimbang, untuk itu semua orang perlu juga untuk paham tentang nutrisi makanan. Dengan mengetahui nutrisi yang terkandung dalam makanan akan membuat semua orang dapat mengontrol apa yang dikonsumsi dan diperlukan dalam tubuh setiap orang.

Dalam kehidupan sehari-hari banyak orang yang masih lupa mengontrol makanan ataupun minuman yang di konsumsi. Sehingga banyak penyakit-penyakit yang muncul seperti diabetes, jantung,asam urat dan kolesterol. Penyakit tersebut kebanyakan muncul akibat dari pola hidup yang kurang baik. Pola hidup yang baik selain selalu menjaga tubuh dengan olah raga diperlukan asupan nutrisi yang baik. Contoh bila seseorang banyak mengonsumsi yang manis-manis maka lama kelamaan akan mengidap diabetes atau bila kita terlalu banyak mengkonsumsi makanan yang mengandung minyak akan menyebabkan kadar kolesterol dalam diri kita naik. Sehingga dibutuhkannya nilai kalori untuk makanan dan minuman yang kita makan sebagai mengontrol diri dalam mengonsumsi apapun.

*Right Time cafe* adalah salah satu cafe yang baru buka di kota Malang. Sektor yang di bidik merupakan kalangan mahasiswa hingga menengah ke atas dengan jam operasi 24 jam. Dalam menjalankan usaha tersebut, sistem yang digunakan yaitu sistem dalam bentuk *paperles* yaitu proses pemesanan secara manual menggunakan nota dan proses kasir dengan penghitungan berupa mesin kasir analog. Namun dalam perjalanannya terdapat hambatan dalam pelayanan pada pengunjung di saat jam sibuk seperti di siang hari dan sore hingga malam. Dimana padatnya pengunjung akan membuat kewalahan seorang pelayan untuk melayani pemesanan. Dengan menunggu proses

pemesanan yang banyak dan antri, sehingga membuat pengunjung menjadi menunggu lebih lama. Terkadang pengunjung merasakan pemesanan yang dipesan lebih lama datangnya dari pemesan lain yang baru datang. Selain itu dalam pengelolaan laporan terkadang terjadi kehilangan data dari nota transaksi di hari tersebut. Sedangakan untuk stok bahan baku tidak teridentifikasi dikarenakan hanya dilihat secara kasat mata.

Dari permasalahan yang disampaikan diatas maka dibuatlah aplikasi ini untuk meminimalisir masalah yang terjadi pada cafe Right Time. Dengan adanya aplikasi ini diharapkan kegiatan di cafe Right Time lebih dapat termonitor dan dilakukan dengan aplikasi ini. Aplikasi ini juga terdapat informasi nilai kalori pada menu yang tersedia sehingga bisa menjadi sebagai alat kontrol nutrisi yang dikonsumsi bagi pengunjung di cafe Right Time

## Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dijelaskan diatas,maka rumusan masalah yang diseleseikan yaitu:

Bagaimana membuat manajemen restoran pada cafe Right Time dengan mempertimbangkan adanya nilai kalori sebagai kontrol pengunjung dalam konsumsi?

## Batasan Masalah

Dalam pembahasannya, masalah dibatasi agar aplikasi sistem yang dibuat tidak meluas maka masalah akan dibatasi sebagai berikut:

- 1 Pembuatan penambahan daftar menu baru dengan penghitungan nilai kalori untuk menu yang di sediakan. Untuk menu yang ditampilkan terdapat 10 menu yang jadi andalan.
- 2 Laporan keuangan berdasarkan uang keluar dan masuk serta tidak memasukan perlatan yang dimiliki sebagai nilai aset.
- 3 Pembuatan master bahan baku dengan memasukan nilai kalori dari *incredient* bahan baku dikemasannya atau diambil dari penghitungan aplikasi *Nutrisurvey2007* untuk bahan baku yang tidak terdapat *incredients*.Nilai dari kalori yang dicantumkan yaitu nilai per 100/gram perbahan baku dan harganya bahan baku di konversi menjadi per 100gram.Untuk nilai yang diambil yaitu nilai dari Kalori,Protein, Lemak
- 4 Penghitungan Persediaan berdasarkan jumlah porsi yang tersedia. Penambahan persediaan akan mempengaruhi pengeluaran dari uang keluar untuk pembelian bahan baku.
- 5 Proses operational kasir dengan pembayaran secara tunai, tidak membahas tentang *delivery order*, pembayaran dengan kartu debit dan kartu kredit

## Tujuan

Tujuan dari aplikasi ini yaitu :

- 1. Menganalisa, merancang dan membuat sistem manajemen resto berbasis web pada cafe Rigth Time untuk menunjang jalannya operasional sehari-hari.
- 2. Membuat terobosan baru dengan membuat daftar menu yang berisikan nilai kalori sebagai daya tarik pengunjung.
- 3. Membuat cafe Rigth Time menjadi cafe dengan peduli terhadap nutrisi pada sajian.

## Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari pembuatan aplikasi ini :

- 1. Kegiatan pelayanan yang berjalan pada cafe Right Time lebih termonitor.
- 2. Pengunjung mengetahui tentang nilai kalori dari menu yang dipesan.
- 3. Pemilik bisa mengetahui rencana pembelian bahan baku, keuangan harian ,dan laporan labarugi.

## LANDASAN TEORI

## Definisi Manajemen Restoran

Mengoperasikan restoran tidaklah mudah bila tidak terdapat pengalaman dibidang tersebut, untuk itu diperlukan sistem manajemen yang baik dan efektif. Manajemen restoran yaitu kegiatan

menghimpun semua kegiatan baik *Front of The House* dan *Back of the House* menjadi termonitor dengan baik[John R. Walker,2011].

Elemen penting pada manajemen restoran yaitu meliputi :

## 1. Manajement Planning

Perencanaan merupakan dari semua elemen yang terdapat pada manajemen. Pemilik restoran merencanakan poin-poin yang di jadikan acuan dalam pengembangan restoran seperti : lokasi restoran, layanan pengunjung, kombinasi menu, kualitas makanan, ketepatan waktu, kebersihan restoran, dan dekorasi restoran. Untuk itu dalam perencanaan diperlukan *forecasting(peramalan)* untuk mendapatkan tujuan dan strategi yang baik sebagai kunci menjalankan restoran.

## 2. Organizing

Organisasi yang baik dalam bisnis restoran juga merupakan kunci dari kesuksesan dan kelancaran untuk menjalankan restoran. Organisasi restoran di bagi sesuai dengan ukuran dari restoran tersebut besar atau kecil. Organisasi yang pasti dalam restoran dibagi menjadi 2 yaitu bagian depan dan bagian belakang. Pembagian organisasi semakin detail semakin efisien kerjanya.

## 3. *Communicating*

Komunikasi komponen yang penting dalam berbisnis restoran dikarenkan bila tidak terjadi komunikasi dengan baik akan terjadi ketidak sinambungan antara bagian belakang dan bagian depan. Dengan baiknya komunikasi kesan pelanggan menjadi baik.

## 4. Decision-Making

Pengambilan keputusan harus dilakukan oleh pemilik restoran atau pemimpin restoran untuk melakukan langka kedepan, menyelesaikan masalah, dan menentukan target dari kejadian ataupun data yang terdapat pada kegiatan sehari-hari.

5. *Motivating* 

Memotivasi merupakan kegiatan yang baik dalam manajemen restoran dikarenakan akan membuat produktivitas dalam bekerja meningkat.

6. Performance Manajement

Kinerja manajemen yaitu kegiatan evaluasi dari seluruh kegiatan keseharian restoran. Dengan adanya standarisasi kinerja akan membuat produktivitas kerja semakin baik.

## 7. Control

Kontrol pada restoran harus diperhatikan benar karena menentukan suksesnya kegiatan restoran. Kontrol yang dilakukan pada :

- Kontrol Makanan dan Minuman
- Kontrol Penyediaan
- Kontrol Keuangan Laba-Rugi
- Kontrol Tenaga Kerja.

## Definisi Penghitungan Kalori

Untuk menghitung nilai kalori bahan makanan diperlukan beberapa instrumen antara lain :

- 1. Nilai kalori makanan
  - 1 gram karbohidrat dapat menghasilkan 4 kalori
  - 1 gram Lemak menghasilkan 9 kalori
  - 1 gram protein menghasilkan 4 kalori

2. Daftar kompoisi bahan makanan (DKBM) : *Food Composition Table* yang memuat berbagai jenis makanan beserta kandungan zat gizinya. Kandungan zat gizi yang terbaca dalam DKBM merupakan kandungan setiap 100 gram bahan makanan.

DBKM digolongkan :

- Serealia, umbi-umbian dan hasil olahannnya.
- kacang-kacangan, biji-bijian dan hasil olahannya
- daging dan hasil olahannya
- Telur
- Ikan, Kerang, udang dan hasil olahannya
- Sayuran
- Buah-buahan
- Susu dan hasil olahannya

Lemak dan minyak
Serba-serbi
Contoh : Beras giling 100 g mengandung
79,8 g karbohidrat
1,2 g lemak
6,2g protein
Nilai Energi : (4 X 79,8) + (9 x 1,2) + 4 X 6,2) = 354,8 dibulatkan 355 kkal.[Cerika Rismayanthi, M.O,2015].

### Analisa Sistem Berjalan

Dari penjelasan analisa sistem yang terdapat pada *Right Time cafe* disini dan observasi langsung serta proses wawancara, akan dijelaskan konsep sistem yang berjalan:

### **Diagram Konseptual**

Berikut digram konseptual flow bisnis terjadi pada Right Time cafe :



Gambar 1. Diagram Konseptual Sistem Berjalan

Dari gambar diatas dapat diketahui alur dari proses yang terjadi dalam kegiatan operasional di *Right Time cafe* :

- 1. Pengunjung datang langsung menuju kasir untuk mendapatkan nomor meja.
- 2. Kasir memberikan nomor meja dan memberikan daftar menu berupa tablet.
- 3. Pengunjung memilih daftar pesanan dan pelayan melakukan pencatatan daftar pesanan tersebut melalui kertas.
- 4. Setelah Pemesanan dikonfirmasi, pelayan mengantarkan salinan daftar pesanan ke pada koki.
- 5. Koki langsung melakukan pembuatan pesanan sesuai dengan daftar yang diberikan pelayan dan bila selesei langsung konfirmasi kepada pelayan untuk diantarkan.
- 6. Setelah pesanan selesei pelayan melakukan pengantaran pesanan kepada pengunjung.
- 7. Pengunjung setelah selesei menikmati semua hidangan yang diterima, kemudian melakukan pembayaran ke kasir.
- 8. Kasir melakukan transaksi pembayaran secara manual dengan mesin pembayaran disesuaikan dengan daftar pemesanan.
- 9. Saat akan terjadinya pergantian *shift* kasir membuat laporan transaksi yang terjadi pada *shift* yang dilakukannya dan diberikan kepada manajer.
- 10. Manajer mendapatkan laporan transaksi dan memonitor persediaan bahan baku ada yang kurang dan melakukan daftar pemesanan bahan pesediaan terhadap bahan yang kurang.

## Spesifikasi Sistem Berjalan

Dalam sistem berjalan terdapat spesifikasi sebagai berikut :

- 1. Input : Pemesanan dari pengunjung dan Penambahan bahan baku untuk persediaan.
- 2. Output : Nota pembayaran, Laporan Transaksi, Daftar Pemesanan bahan baku, dan Laporan keuangan.
- 3. Proses : Transaksi pembayaran, Pembuatan Hidangan daftar pemesanan, Pembuatan daftar pemesanan bahan baku.

Untuk peralatan yang digunakan dalam operasional kerja untuk kegiatan pemesanan dan pembayaran diataranya iPad/Tablet , nota pemesanan dan mesin pembayaran

### Rancangan Usulan

Untuk pembuatan sistem yang akan di usulkan dengan pembuatan UML sebagai rancangan proses dari aplikasi sebagai berikut:

## Use Case Usulan



Gambar 2. Use Case Diagram Usulan

## Deskripsi Use Case Usulan

Setiap Use Case dideskripsikan dalam dokumen untuk mendefinisikan bagaimana alur yang harus dilakukan sistem ketika actor mengaktifkan use case. Fungsi dari sistem yang telah digambarkan menggunakan use case diagram pada gambar 3.4 akan dijelaskan secara lebih detail pada bagian tabel use case spesifikasi sebagai berikut:

Tabel 1	. Skenario	Use Case	Membuat D	aftar Bahan Baku	
---------	------------	----------	-----------	------------------	--

Nama Use Case :		
Membuat Daftar Bahan Baku	<b>ID</b> : UC-01	Priority : High
Actor : Dapur (Admin Dapur)		
Description :		
Use case ini menjelaskan bagaimana admin	dapur membuat	master daftar bahan baku
Trigger : Daftar bahan baku dari 10 resep		
<b>Type :</b> ⊠External □Temporal		
Preconditions :		
1. Admin Dapur telah masuk pada aplikasi	i setelah login a	plikasi.
2. Admin Dapur telah memiliki daftar baha	an baku yang ter	sedia dengan nilai kalori per bahan baku.
3. Admin Dapur telah memilih menu baha	n baku	- *

4.	Admin Dapur memilih tambah bahan baku
No	rmal Course :
1.	Admin Dapur mengisi form penambahan bahan baku dengan data-data sesuai dengan daftar
	bahan baku yang tersedia dengan menentukan Kode Bahan baku.
2.	Isi form berupa nama bahan baku, kode bahan baku, kalori/100gr, lemak/100gr, protein/100gr,
	dan harga satuan/100gr
Pos	stconditions :
1.	Bahan baku telah tersimpan sebagai data master bahan baku

Skenario use case membuat data bahan baku dilakukan oleh Admin Dapur. Data bahan baku beriisikan isi nama bahan, nilai kalori, harga dasar bahan.

Tabel 2.	Skenario Use C	ase Membuat Daftar Menu
Nama Use Case :		
Membuat Daftar Menu	<b>ID</b> : UC-02	Priority : High
Actor : Admin Dapur		
Description :		
Use case ini menjelaskan baga	imana manajer i	nembuat daftar menu
Trigger : Daftar 10 resep		
<b>Type :</b> ⊠External □Tempora	ıl	
Preconditions :		
1. Admin Dapur memiliki d	aftar resep untuk	x di inputkan ke dalam sistem
2. Admin Dapur memilih da	ıftar menu dan n	nemilih daftar menu baru
Normal Course :		
1. Sistem menampilkan form	n resep untuk di	inputkan nama resep
2. Admin Dapur memilih b	oahan baku yang	g sudah tersedia untuk di masukan dalam resep dan
mengisi takaran sajian se	suai resep	
3. Admin Dapur memasuka	n gambar menu l	hidangan
4. sistem memproses pengh	itungan jumlah k	alori untuk satu porsi yang dibuat
Postconditions :		
1. sistem menyimpan resep	yang dibikin	
2. sistem menyimpan hasil j	penghitungan ka	lori satu porsi untuk dijadikan pada daftar menu

Skenario use case membuat daftar menu dilakukan oleh admin dapur dengan memasukan detail resep pada form resep dan dihitung nilai kalorinya. Didalam sistem langsung menghitung jumlah kalori berdasarkan nilai yang terkandung dalam bahan baku.

Tabel 5. Skenario Use Case Memoual Persediaan Per Porsi								
Nama Use Case :	ID :							
Membuat Persediaan	UC-							
Per Porsi	03	Priority : High						
Actor : Admin Dapur								
<b>Description :</b>								
Use case ini menjelaskan	bagaima	ana admin dapur membuat persediaan penambahan bahan baku						
Trigger : Ketersedian ba	han bakı	ı telah sedikit dan perencanaan untuk hari berikutnya						
<b>Type :</b> ⊠External □Ten	nporal							
Preconditions :								
1. Admin Dapur telah 1	nasuk pa	ada aplikasi.						
2. Admin Dapur telah memilih menu bahan baku dan memilih persediaan								
3. Admin Dapur melihat kondisi persediaan pada ketersediaan pada daftar persediaan								
Normal Course :								

Tabel 3. Skenario Use Case Membuat Persediaan Per Porsi

- 1. Kondisi persediaan telah menipis dengan kondisi setiap menu memiliki ketersediaan 5 porsi
- 2. Manajer memasukan perencanaan porsi untuk ketersediaan hari berikutnya sehingga terjadi penghitungan pada jumlah pembelian persediaan
- 3. Melakukan pemesanan bahan baku sesuai hasil perhitungan

## **Postconditions :**

- 1. Hasil perhitungan bahan baku persediaan tersimpan pada pemesanan
- 2. Menambahkan jumlah bahan baku dan ketersediaan porsi pada persediaan

Skenario use case menambah persediaan dilakukan oleh Admin Dapur. Admin Dapur melakukan penambahan tersediaan porsi pada hidangan yang terdaftar dan akan terimput juga list bahan baku apa saja yang akan dibeli sesuai dengan detail resep pada hidangan tersebut.

Tabel	4. Skenario	Use	Case I	Pemesanan	

Nama Use Case :									
Pemesanan	<b>ID</b> : UC-04	Priority : High							
Actor : Pelayan, Pe	Actor : Pelayan, Pengunjung								
<b>Description</b> :									
Use case ini menjel	laskan bagaima	ana proses pemesanan yang dilakukan oleh pengunjung pada pelayan							
Trigger : Daftar 10	) resep								
<b>Type :</b> ⊠External	□Temporal								
<b>Preconditions :</b>									
1. Pengunjung da	atang duduk m	emilih meja							
2. Pelayan datang	g menemui per	ngunjung untuk memberikan daftar menu							
3. Pelayan telah	masuk pada ap	likasi							
4. Pelayan menca	atat nomor mej	a pada system							
Normal Course :									
1. Pengunjung m	elihat daftar m	enu dan memilih daftar hidangan pada tablet atau ipad.							
2. Pelayan mema	sukan pada da	ftar pesanan pada sistem.							
<b>Postconditions :</b>									

## 1. Pemesanan Selesei

Skenario use case proses pemesanan ini dilakukan oleh pelayan dan pengunjung. Pelayan melakukan proses pesan dan pengunjung melakukan pemilihan hidangan.

	Iuoei	5. Skehullo Obe Optitud
Nama Use Case :	ID :	
Pemesanan	UC-04	Priority : High
Actor : Pelayan		
<b>Description :</b>		
Use case ini menjelaska	n bagaimai	na proses pemesanan yang dilakukan oleh pengunjung pada pelayan
dan proses di lakukan ol	eh koki	
Trigger : Pesanan		
<b>Type :</b> ⊠External □Te	mporal	
<b>Preconditions :</b>		
1. Pesanan sudah mas	uk pada sis	stem
2. Koki telah melakuk	an pengola	ahan pesanan
Normal Course :		
1. Koki telah menyele	seikan pen	golahan makanan
2. Pelayan mengambi	l pesanan d	lan mengantar pada pengunjung
3. Pelayan update stat	us pesanan	n menjadi selesei
Postconditions :	•	
1. Status pemesanan sel	esei dan sı	ıdah tidak terdapat apa daftar status pesanan
2. Data terupdate pada	proses per	ibayaran

Tabel 5. Skenario Use Update Status

Skenario use case proses pemesanan ini dilakukan oleh pelayan. Pelayan melakukan proses update status pada pesanan setelah pesanan selesei dari koki.

Т	abel 6. Skena	rio Use Case Transaksi Pembayaran
Nama Use Case :	<b>ID</b> : UC-	
Transaksi Pembayaran	05	Priority : High
Actor : Kasir		
<b>Description</b> :		
Use case ini menjelaska	in tentang pro	oses pembayaran yang dilakukan oleh kasir
Trigger : Pencetakan n	ota pemesana	n
<b>Type :</b> $\square$ External $\square$ To	emporal	
Preconditions :		
1. Kasir telah masuk	pada aplikasi	
2. Kasir memilih mer	iu pembayara	n
3. Kasir memilih non	ier meja untu	k mengeluarkan tagihan
4. Kasir menerima ua	ing pembayar	an dari pengunjung
5. Kasir mengisi uang	g pembayarar	n sesuai dari pengunjung pada sistem
Normal Course :		
1. Transaksi pembaya	aran tersimpa	n dalam sistem
2. Kasir mengkonfirm	nasi untuk pe	mbayaran sudah selesei pada sistem
<b>Postconditions :</b>		
1. Kasir mencetak no	ta tagihan per	mbayaran
2. sistem menyimpan	proses pemb	ayaran tersebut

Skenario use case pembayaran dilakukan oleh kasir. Proses ini yaitu proses memasukan pembayaran dari pengunjung yang sudah selesei dalam melakukan pemesanan dan ingin meninggalkan café.

Nama Use Case :       Image       Priority : High         Actor : Manajer       D: UC-06       Priority : High         Actor : Manajer       Description :       Image         Use case ini menjelaskan manajer melihat laporan keuangan dan persediaan       Trigger : manajer ingin melihat laporan         Trigger : manajer ingin melihat laporan       Image       Image         Type : Image I ingin melihat laporan       Image       Image         Preconditions :       Image       Image       Image         1.       Manajer telah masuk pada aplikasi       Image       Image       Image         2.       Manajer melakukan filter terhadap laporan untuk di tampilkan       Image       Image       Image         2.       Sistem menampilkan laporan sesuai dengan filter yang di tampilkan       Image       Image       Image	Tabel 7. Skenario Use Case Melihat Laporan
Melihat Laporan       ID: UC-06       Priority: High         Actor: Manajer       Description:	Nama Use Case :
Actor : Manajer         Description :         Use case ini menjelaskan manajer melihat laporan keuangan dan persediaan         Trigger : manajer ingin melihat laporan         Type : ⊠External □Temporal         Preconditions :         1. Manajer telah masuk pada aplikasi         2. Manajer memilih menu laporan         Normal Course :         1. Manajer melakukan filter terhadap laporan untuk di tampilkan         2. Sistem menampilkan laporan sesuai dengan filter yang di tampilkan	Melihat Laporan ID: UC-06 Priority: High
Description :         Use case ini menjelaskan manajer melihat laporan keuangan dan persediaan         Trigger : manajer ingin melihat laporan         Type : ⊠External □Temporal         Preconditions :         1. Manajer telah masuk pada aplikasi         2. Manajer memilih menu laporan         Normal Course :         1. Manajer melakukan filter terhadap laporan untuk di tampilkan         2. Sistem menampilkan laporan sesuai dengan filter yang di tampilkan	Actor : Manajer
Use case ini menjelaskan manajer melihat laporan keuangan dan persediaan Trigger : manajer ingin melihat laporan Type : ⊠External □ Temporal Preconditions : 1. Manajer telah masuk pada aplikasi 2. Manajer memilih menu laporan Normal Course : 1. Manajer melakukan filter terhadap laporan untuk di tampilkan 2. Sistem menampilkan laporan sesuai dengan filter yang di tampilkan Postconditions :	Description :
Trigger : manajer ingin melihat laporan         Type : ⊠External □Temporal         Preconditions :         1. Manajer telah masuk pada aplikasi         2. Manajer memilih menu laporan         Normal Course :         1. Manajer melakukan filter terhadap laporan untuk di tampilkan         2. Sistem menampilkan laporan sesuai dengan filter yang di tampilkan         Postconditions :	Use case ini menjelaskan manajer melihat laporan keuangan dan persediaan
Type : ⊠External □Temporal         Preconditions :         1. Manajer telah masuk pada aplikasi         2. Manajer memilih menu laporan         Normal Course :         1. Manajer melakukan filter terhadap laporan untuk di tampilkan         2. Sistem menampilkan laporan sesuai dengan filter yang di tampilkan         Postconditions :	Trigger : manajer ingin melihat laporan
Preconditions :         1. Manajer telah masuk pada aplikasi         2. Manajer memilih menu laporan         Normal Course :         1. Manajer melakukan filter terhadap laporan untuk di tampilkan         2. Sistem menampilkan laporan sesuai dengan filter yang di tampilkan         Postconditions :	<b>Type :</b> ⊠External □Temporal
<ol> <li>Manajer telah masuk pada aplikasi</li> <li>Manajer memilih menu laporan</li> <li>Normal Course :         <ol> <li>Manajer melakukan filter terhadap laporan untuk di tampilkan</li> <li>Sistem menampilkan laporan sesuai dengan filter yang di tampilkan</li> </ol> </li> </ol>	Preconditions :
<ol> <li>Manajer memilih menu laporan</li> <li>Normal Course :         <ol> <li>Manajer melakukan filter terhadap laporan untuk di tampilkan</li> <li>Sistem menampilkan laporan sesuai dengan filter yang di tampilkan</li> </ol> </li> </ol>	1. Manajer telah masuk pada aplikasi
Normal Course :         1.       Manajer melakukan filter terhadap laporan untuk di tampilkan         2.       Sistem menampilkan laporan sesuai dengan filter yang di tampilkan         Postconditions :	2. Manajer memilih menu laporan
Normal Course :         1.       Manajer melakukan filter terhadap laporan untuk di tampilkan         2.       Sistem menampilkan laporan sesuai dengan filter yang di tampilkan         Postconditions :	
<ol> <li>Manajer melakukan filter terhadap laporan untuk di tampilkan</li> <li>Sistem menampilkan laporan sesuai dengan filter yang di tampilkan</li> </ol> Postconditions :	Normal Course :
2. Sistem menampilkan laporan sesuai dengan filter yang di tampilkan Postconditions :	1. Manajer melakukan filter terhadap laporan untuk di tampilkan
Postconditions ·	2. Sistem menampilkan laporan sesuai dengan filter yang di tampilkan
1 Ostconditions.	Postconditions :
1. Laporan bisa di download dengan keluaran berupa excel atau pdf	1. Laporan bisa di download dengan keluaran berupa excel atau pdf

Skenario use case melihat laporan dilakukan oleh Manajer.Manajer melakukan penarikan laporan sesuai dengan jenis laporan dan filter dari yang ingin ditampilkan.

#### **Class Diagram**

Untuk mendukung tampilan data yang ada pada sistem aplikasi, maka disusunlah class diagram. Class diagram menggambarkan class-class yang saling berelasi sehingga dapat memberikan informasi sesuai kebutuhan. Berikut ini adalah rancangan class diagram pada sistem aplikasi yang dibangun:



Gambar 3. Class Diagram

## Implementasi Sistem

Pada tahap implementasi, merupakan tahapan penerapan dan pengujian dari aplikasi yang sudah dirancang. Penerapan rancangan yang telah dibuat dituangkan ke dalam bentuk coding pemrograman. Selain itu juga implementasi terhadap hasil dari analisis pada tahap perancangan dengan operasional perangkat lunak yang dibuat agar terjadi kesesuaian dalam kinerjanya.

## Implementasi Perangkat Keras

Untuk mendukung kinerja dalam melakukan pengembangan dan pengoperasian aplikasi yang dibangun, berikut ini adalah spesifikasi perangkat keras yang digunakan :

- 1. CPU Intel Core i5
- 2. Storage Hardisk 500 GB HDD
- 3. Memory 8GB DDR3
- 4. Display Nvidia Geforce 820M
- 5. Keyboard
- 6. Mouse
- 7. Ipad/Tablet

## Implementasi Perangkat Lunak

Perangkat lunak yang digunakan untuk perancangan dan implementasi aplikasi ini memiliki spesifikasi sebagai berikut :

- 1. Sistem Operasi Ubuntu 64-Bit
- 2. Web Server XAMPP for Linux 5.6.14
- 3. Database MariaDB
- 4. Sublime Text
- 5. Web browser mobile

## Implementasi Basis Data

Pembuatan basis data dilakukan dengan menggunakan SQL, dimana aplikasi basis data yang digunakan adalah MariaDB pada XAMPP for Linux 5.6.14. Berikut ini adalah implementasi basis data dan tabel-tabel yang digunakan :

phpMuAdmin	←	🗊 Server: loc	alhost »	D	atabase: rti	necafe														\$
<u>≙</u> 00 ≑ ¢	И	Structure	📔 sc	QL.	Searc	h	Que	ny 🖶	Export	🐱 Impo	rt 🥜	Operations		Privileges	æ 1	Routines	۲	Events	▼ More	
Recent Favourites		Table 🔺		Actio	n							Rows 🔒	Туре	Collation		Size	Over	head		
	0	groups	1	<b>k</b> (	Browse	🖌 Stru	cture (	search	si Insert	🚍 Empty	😑 Drop	) 5	InnoDE	3 utf8_gener	al_ci	16 KiB				
rtimecafe 🥪	n	groups_hea	der y		Browse	Stru	cture (	Search	👬 Insert	: 🚍 Empty	😑 Drop	) 4	InnoDE	8 latin1_swe	dish_ci	16 KiB				
- New		groups mer	านร	<u>}</u>	Browse	🖌 Stru	cture (	Search	- 1 1 Insert	🚍 Empty	🖨 Drop	) 33	InnoDE	3 latin1 swe	dish ci	16 KiB				
+_y groups		header men	1u s	4	Browse	la Stru	cture (	Search	- Insert	Emph		3	InnoDE	3 latin1 swe	dish ci	16 KiB				
+_y groups_header		legin attem	nto -	A 6	Browne	e cha	oturo	a Courob	E looot	Const.	Dror		InnoDE	utf9 gapor	ol oi	16 KiR				
+ groups_menu		iogin_atteni	hre J		Diowse	y Suu	ciure	R Search	a insen	. ∰ cmpty		, .		o ulio_gener		10 110				
+ 1/2 menu	0	menu	٢		Browse	Stru	cture (	Search	i 🏄 Insert	: 🚆 Empty	😑 Drop	) 29	InnoDE	3 latin1_swe	dish_ci	16 K18		-		
€ settings		settings	٦		Browse	Stru	cture	Search	i Insert	🚍 Empty	Drop	) 1	InnoDE	3 latin1_swe	dish_ci	16 KiB				
⊕_y tb_bahan_baku	0	tb_bahan_b	aku <sub>1</sub>	<b>k</b> 1	Browse	🖌 Stru	cture (	Search	3 Insert	🚍 Empty	😑 Drop	) 2	InnoDE	3 latin1_swe	dish_ci	16 KiB		-		
⊕_j tb_hidangan	0	tb_hidangar	n ş	k I	Browse	🖌 Stru	cture (	Search	🕌 Insert	🚍 Empty	😑 Drop	) 1	InnoDE	3 latin1_swe	dish_ci	16 KiB				
tb_pembelian	0	tb_pembelia	in ş		Browse	🖌 Stru	cture	Search	i 👫 Insert	: 🚆 Empty	😑 Drop	) 6	InnoDE	B latin1_swe	dish_ci	16 KiB				
+ th proses bayar		tb_persedia	an <sub>7</sub>	<b>k</b> (	Browse	🖌 Stru	cture (	search	i 👫 Insert	🚍 Empty	😑 Drop	) 1	InnoDE	3 latin1_swe	dish_ci	16 KiB				
		tb_proses_t	bayar s	2	Browse	Stru	cture (	Search	👬 Insert	: 🚍 Empty	😑 Drop	) 4	InnoDE	3 latin1_swe	dish_ci	16 KiB		-		
⊕_j} tb_resep		tb proses p	oesan s	A 6	Browse	🖌 Stru	cture (	Search	- Linsert	Empty	C Droc	) 2	InnoDE	3 latin1 swe	dish ci	16 KiB				
		th resen			Browse	la Stru	cture (	<ul> <li>Search</li> </ul>	a Insort	Emph		5	InnoDE	latin1 swo	dish ci	16 KiB				
⊕_y users_groups		m_icseh	)			JE Oliu	otore (		T lass	Contraction of the second	O Diop		lassD	, who see a		16 1410				
∔_ <u> </u> Views		users	1		Drowse	y stru	ciure	search	i 3e insen	mempty	O Drop	) 2	INNOUL	o uuo_gener	ai_ci	10 K10				
il_iii rt_cafe	0	users_group	ps y		Browse	Stru	cture (	Search	i 36 Insert	🗮 Empty	😄 Drop	) 3	InnoDE	3 utf8_gener	al_ci	64 KiB				

Gambar 4. Gambar Implementasi Basis Data RTIMECAFE

## Implementasi Tampilan Aplikasi

Berikut ini adalah implementasi program sesuai dengan rancangan tampilan yang telah dirancang sebelumnya, antara lain:

#### Tampilan Implementasi

Admin sebagai manajemen halaman-halaman semua yang terdapat pada aplikasi.

#### Tampilan Halaman Login

Halaman login merupakan halaman awal untuk masuk ke dalam aplikasi. Seluruh user harus melakukan login terlebih dahulu untuk masuk ke dalam aplikasi dan membuka masing-masing menu. Ketika melakukan login, user harus memasukkan data username dan password yang telah terdaftar pada aplikasi.



Gambar 5. Tampilan Halaman Login

#### Tampilan Halaman Beranda

Setelah berhasil melakukan login, user admin akan masuk pada halaman utama sebagai admin dengan langsung melihat halaman status pesanan yang berlangsung dengan status flag "Pesan", "Proses", "Selesei".

🖉 🕏 Righ Time Cafe	×		Sapilar
← → C □ suket/rt	imecafe	e/Index.php/beranda/beranda_utama	승 표
Apps      Bookmarks	D Ma	clawStudio - D 🚦 More 🔤 [ROM][PORT]MIL 🗠 [ROM][CM9]Tou: 📲 [ROM][4.4.4] Pari 🚆 +[ROM][CM7.2] - 🧳 SpotFire Tips & Tr	<ul> <li>In Other bookmarks</li> </ul>
RIGHT TIME	5		🖨 Admin
Search	۹	Status Pesanan	d Beanda > Status Pesanan
CAPE		III Status Pesanan	- 0
# BERANDA			
1 BAHAN BAKU	¢	No items to display	
I DAFTAR MENU			
@ PEMESANAN	<		
DD PEMBAYARAN			
Let LAPORAN	<		
Admin Manapemen			
Otoritas User	<		
Manajemen Menu			
0; Pengaturan			

Gambar 6. Tampilan Halaman Beranda

### Tampilan Form Tambah Bahan Baku

Untuk membuat bahan baku untuk memasukan data sebagai master:

Righ Time Cafe ×		1			Seption
← → C □ suket/rtime	ecale ) Mai	/index.php/bahanbak IawStudio - D 🛛 🕅 Mor	co/daftarbahan/add re 🛁 [ROM][PORT]MIL 🔤 [ROM][CM9]Touc 🗮 [ROM][44.4] Parc 🗮 ★[ROM][CM7.2] -	🤣 Spotfire Tips & Tr	<ul> <li></li></ul>
RIGHT TIME					🚳 Admin
Search C	٩	Daftar Bahar	n Baku	# Deranda	Defar Bahan Baku > Aol
CAPE		O Add Daftar B	Bahan Baku		
# BERANDA		Nm bahan	Mie Spagethi		
H BAHAN BAKU Daftar Bahan Baku	×	Kalori	157		
Persediaan		Protein	5.76		
DAFTAR MENU     PEMESANAN	¢	Lemak	0.92		
DD PEMBAYARAN		Harga	3500		
∠ LAPORAN	¢	Save Save an	Id go back to list Cancel		
Admin Manajaman					
Otoritas User	۲				
Manajemen Menu					
0) Pengaturan					

Gambar 7. Tampilan Form Tambah Bahan

## Tampilan Data Bahan Baku

Berikut merupakan tampilan dari list master bahan baku.

→ C <sup>a</sup> ∐ suket/rti pps ★ Bookmarks	mecalle)	'index.php/baha lawStudio - D 🛛 🛐	nbaku/daftarbahan   More 🗠 [ROM][PORT]MII.	[ROM	[CM9]Touc	<b>1</b>	OM][4.4.4] Para	*[ROM][CM7.2]	Spotfire Tip:	& Tr	* BO	었 ther bookm
RIGHT TIME												S Manage
sarch	۹	🖽 Daftar Ba	ahan Baku									- 0
e		O Add Deftar	r Bahan Baku								Export (	⊖ Print
BERANDA		Show 10	<ul> <li>entries</li> </ul>							Search:		
BAHAN BAKU	v	No. 11	Nm bahan		Kalori		Protein 11	Lemak IT	Harga 💷	Actions		
Daftar Bahan Baku		1	Bawang Putih		88		2.8	0.4	1200	✓ Edit	2 Delete	
Persediaan		2	Bawang Bombay		28		1.3	0.3	280	✓ Edit	2 Delete	
DAFTAR MENU		3	Cream Cooking		116.6		3.1	10	770	✓ Edit	Delete	
PEMESANAN	<	4	Susu Diamond		85		3.5	3.25	135	✓ Edit	B Delete	
PEMBAYARAN		6	Basil		251		14	4	16000	✓ Edit	2 Delete	
LAPORAN		6	Oregano		265		9	4.3	40000	✓ Edit	2 Delete	
in Manajemen		7	Garam		0		0	0	2200	✓ Edit	B Delete	
Otoritas User		8	Merica		325		12.7	13.8	1450	/ Edit	B Delete	
Manalana Mana		9	Knor Ayam		300		10	20	9000	✓ Edit	8 Delete	
manajemen Ménu		10	Maizena		381		0.3	0.1	3200	✓ Edit	8 Delete	
Pengaturan										_		

Gambar 8. Tampilan Data Bahan Baku

## Tampilan Form Buat Daftar Menu

Setelah membuat bahan baku maka manajer/admin baru bias membuat menu karena dalam didalamnya merupakan isi dari resep :

📕 🚯 Righ Time Cafe	×								Septian
← ⇒ C D suket/rbi	mecafe	/index.php/daftarmenu,	/bikinresep/add						\$
Apps ★ Bookmarks	🗅 Mad	:lawStudio - D 🚦 More	*** [ROM][PORT]MIU *** [ROM][	CM9]To	uc 📓 [ROM][4.4.4	] Para 📕 *[ROM][CN	17.2] < 🤣 Spotfire Tip	s&Tr > 🏙 Ot	ner bookmark
RIGHT TIME	•	=							🚭 Admin
Search	۹	Daftar Hidanga	an					🖷 Beranda 🚿 Daftar Hida	ingan > Add
CAFE		O Add Daftar Hid	angan						
# BERANDA		Nama Resep							
👭 BAHAN BAKU	<	List	Nama Bahan	к	alori/100gr(kkal)	Protein/100gr(gr)	Lemak/100gr(gr)	Takaran(gr)	
DAFTAR MENU			Tambah					Takaran	
@ PEMESANAN	<								
IN PEMBAYARAN		Harga							
LAPORAN	<	Gambar	± Upload a file						
Admin Manajemen		Save Save and g	o back to list Cancel						
Otoritas User	۲								
Manajemen Menu									
O <sup>®</sup> Pengaturan									

Gambar 9. Tampilan Form Buat Menu Baru

#### Tampilan Data Daftar Menu

Data daftar menu hanya bisa di edit untuk harganya saja dan di delete menuanya.Berikut tampilannya :

										<b>R</b> M
KIGHT HIME	•	-								• •
earch	Q	Daftar H	lidangan						# Beranda	Daftar Hidar
FE		I Daftar	Hidangan							- 1
BERANDA		0 AMD	iftar Hidannan							
BAHAN BAKU	<	Show 10	<ul> <li>entries</li> </ul>						Search:	
DAFTAR MENU		No. 🏨	Nama Resep	Tot kalori(kkal)	Tot protein(kkal)	Tot lemak(kkal)	Harga 🔄	Gambar 🔄	Actions	
PEMESANAN	¢	1	Smoothies Strawbery	231.75	25.54	43.2675	17000	2	I≣ Detail 🖌 Ed	t 🗑 Delete
PEMBAYARAN		2	Spagheti Aglio Olio	427.346	70.45	47.7	16000		III Detail 🥒 Ed	t @ Delete
LAPORAN	ć							s)		
n Manajemen Otoritas User		3	Sosis Spicy Tomato	545.286	55.112	331.884	25000	2	III Detail 🖌 Ed	t 🕆 Delete
Manajemen Menu		Showing 11	to 3 of 3 entries						Previous	1 Nex
									11011000	

Gambar 10. Tampilan Daftar Menu

## Tampilan Form Buat Persediaan Per Porsi

Data hidangan yang sudah dibikin otomatis secara pasti statusnya tersedianya 0 dan untuk mendapatkan porsi tersedia maka dilakukanlah pembelian. Seperti proses diabawah :

🛢 Righ Time Cafe	×								Septim
← → C 🗋 suket/rti	mecafe,	/index.php/bahanbaku	u/persediaan/edit/1						☆ =
👬 Apps 🤺 Bookmarks	🖞 Mad	lawStudio - D 📲 More	e 🗠 [ROM][PORT]MIL 🛉	ROM][CM9]Touc	: 📰 [ROM][4.4.4] Para	■ ★[ROM][CM7.2]	Spotfire Tips &	Tr » 🖿	Other bookmarks
RIGHT TIME	ř –	=							S Admin
Search	۹	Daftar Persec	diaan				*	Beranda > Daftar	Persediaan > Edit
CAFE		🖋 Edit Daftar P	ersediaan						
# BERANDA		Nm resep	Smoothies Strawbo	ny					
1 BAHAN BAKU	~	.Iml nembelian							
Daftar Bahan Baku		enn penneenan							
Persediaan		Update changes	Update and go back to lis	Cancel					
DAFTAR MENU									
PEMESANAN	¢								
PEMBAYARAN									
🗠 LAPORAN	<								
Admin Manajemen									
Otoritas User	¢								
■ Manajemen Menu									
Q <sup>o</sup> Pengaturan		Copyright © Right Tin	ne Cafe 2015 SepGal17						Version 1.0

Gambar 11. Tampilan Form Buat Persediaan Per Porsi

## Tampilan Data Persediaan Per Porsi

Data Persediaan tampil hanya status tersedia tidak ada status selain itu dan ditampilkan sesuai nama resep:

🗸 🚳 Rigi	h Time Cafe ×							Septim
€ ⇒	C 🗋 suket/rtime	ecafe/index.php/bahan	baku/persediaan/success/	1				52 Ξ
III Apps	★ Bookmarks 📋	MaclawStudio - D 👔	More 🎰 [ROM][PORT]MIL	Mage (ROM)[CM9]Touc	E [ROM][4.4.4] Para	■ ★[ROM][CM7.2] < 🤌 Spoth	ire Tips & Tr	Other bookmarks
RI	GHT TIME 🚳	Ξ						💰 Admin
Dafta	ar Persediaar	n						Beranda 🖂 Daftar Persediaan
⊞ Da	aftar Persediaan							- 0
Show	10 • entries						Searc	ah:
No.		1 Nm resep			Jml tersedia		Actions	
1		Smoothies Strawber	у		10		✓ Edit	
2		Spagheti Aglio Olio			8		✓ Edit	
3		Sosis Spicy Tomato			7		✓ Edit	
Showi	ng 1 to 3 of 3 entries							Previous 1 Next
Copyrig	ght © Right Time Caf	e 2015 SepGal17						Version 1.0

Gambar 12. Tampilan Data Persediaan Per Porsi

## Tampilan Form Buat Pemesanan

Data membuat pesan diawali dengan memasukan nomor meja pengunjung kemudian pengunjung dibebaskan memilih secara otomatis dan klik pilih sehingga otomatis tertulis dalam list pemesanan dan dipastikan telah mengisi jumlah porsinya :

RIGHT TIME	5 =										🚭 Ad
kin Pesan										🕷 Ber	anda > Bikin Pesa
Bikin Pesan											
o. Meja									Tanggal		
M04 •									2016-01-0	03:51:34	
aftar Hidangan								List Pesan			
lama Resep	Gambar	Kandungan Nilai	Harga	Jml Tersedia	Jml Pesan	Konfirmasi	Î	Nama Pesan	Jumlah Pesan	Harga Satuan	Remove
Smoothies Strawbery		Kalori :231.75 Lemak :43.2675 Protein :25.54	Rp. 17000	10	2	Pesan		Smoothies Strawbery Sosis Spiry	2	17000	Remove
		Protein .23.54	D				-1	Tomato		2,5000	-
spagheti Aglio Olio		Kalori :427.346 Lemak :47.7 Protein :70.45	кр. 16000	8	1	Pesan		Spagheti Aglio Olio	1	16000	Remove
losis Spicy Tomato	2	Kalori :545.286 Lemak :331.884 Protoio :55 112	Rp. 25000	7	1	Pesati					
											Proses

Gambar 13. Tampilan Form Membuat Pesanan

## Tampilan Data Update Status

Setelah data pesan masuk maka proses masuk otomatis ke form status pemesanan. Agar di update oleh koki dan pelayan untuk statusnya. List akan hilang saat status dirubah menjadi "Di sajikan":

🕏 Righ Tin	ne Cafe	×				Seption
€⇒ C	🗋 suke	t/rtimecafe/index.php/p	emesanan/updatepesan/success/4			☆ ≡
Apps 🖈	Bookma	irks 🗋 MaclawStudio - D	More M [ROM][PORT]MIU M [ROM][0	CM9]Touc 🔤 [ROM][4.4.4] Para	🖀 ★[ROM][CM7.2] - 💋 Spotfir	e Tips & Tr 🔹 🖿 Other bookmarks
RIGH	TTIME	= <b>6</b> =				👶 Admin
Update	Pesa	inan				🕷 Beranda 🗧 Update Pesanan
III Updat	te Pesa	nan				- <i>o</i>
Show 10	• en	tries				Search:
No.	11	No meja	Nm resep 11	Flag status 🕸	Jml pesan 🔄	Actions 11
1		M04	Smoothies Strawbery	Proses	2	✓ Edit
2		M04	Spagheti Aglio Olio	Proses	1	/ Edit
3		M04	Sosis Spicy Tomato	Pesan	1	✓ Edit
Showing 1	to 3 of 3	entries				Previous 1 Next
Copyright ©	Right Ti	ime Cafe 2015 SepGal17				Version 1.0

Gambar 14. Tampilan Data Status Pesan

#### **Tampilan Form Update Status**

Tampilan proses update status metodenya satu persatu dari list yang di update.Pada saat flag status di update menjadi "Proses" maka persediaan akan langsung berkurang secara otomatis,berikut tampilannya:

🕏 Righ Time Cafe 🛛 🛛 🚬					_	Septer
← → C 🗋 suket/rtimecafe/	ndex.php/pemesanan/updatep	esan/edit/3				☆ =
🗄 Apps 🚖 Bookmarks 🗅 Macla	swStudio - D 👖 More 🗠 [ROM	I][PORT]MIL Inte [ROM][CM9]Touc	E [ROM][4.4.4] Para	*[ROM][CM7.2]	🤣 Spotfire Tips & Tr	<ul> <li>Dther bookmark</li> </ul>
RIGHT TIME 🚳						🚭 Admin
Update Pesanan					🕫 Beranda 🔅	- Update Pesanan > Edit
🖋 Edit Update Pesanan						
Kd pesanan	M0420160109033553					
No meja	M04					
Tgl pesan	2016-01-09 00:00:00					
Nm resep	Smoothies Strawbery					
Jml pesan	2					
Harga	17000					
Sub total	34000					
Flag status	Disajikan					•
Update changes Update and	go back to list Cancel					

Gambar 15. Tampilan Form Update Flag Status

#### Tampilan Data Pembayaran

Data untuk pembayaran yang akan diambil yaitu data yang terdapat di tampilan dengan flag status "Disajikan" saja.

Kasha San San San San San San San San San Sa
← → C 🗋 suket/rtimecafe/index.php/pembayaran/bayar
🗄 Apps ★ Bookmarks 👔 MaclawStudio-D 📓 More \cdots [ROM][PORT]MIL 🔤 [ROM][CM9]Tour: 🗮 [ROM][4.4.4] Parr 🗮 ★[ROM][CM7.2] - 🥥 Spotfire Tips & Tr 👘 👘 Other bookmarks
RIGHT TIME 🔮 🔳 🗳 Admin
Kasir # Bernda > Kasir
⊞Kasir – o
Show to • entries Search:
No. II No meja II Flag status II Actions II
1 M04 Disajkan ZEdt
2 M04 Disajkan PEdit
3 M04 Disajkan PEdk
Showing 1 to 3 of 3 entries Previous 1 Next
Copyright 0 Right Time Cafe 2015 Sep0a117 Version 1.0

Gambar 16. Tampilan Data Pembayaran

### Tampilan Form Transaksi Pembayaran

Setelah kita pilih salah satu maka yang data yang kode pemesanannya sama maka akan di masukan pada proses pembayaran. :

Apps 🛨 Bookman	ks D I	MaclawStudio - D	More - [ROM][PORT]M	IL - [ROM][CM9]Touc	E [ROM][4.4.4] Para	E *[ROM][CM7.2] -	Spotfire T	ips & Tr	- Dther bookmarks
RIGHT TIME 🚳									🖨 Admin
SearchQ	Ka	sir							# Bearda > Kasir > Edit
OVE	1	Edit Kasir							
# BERANDA	Tgl	pesan	2016-01-09 00:00:00						
E DAFTAR MENU	No	meja	MD4						
H BAHAN BAKU <	Kd	pesanan	M0420160109033553						
CP PEMESANAN	Det				Daffa	Pesanan			
DD PEMBAYARAN			Jumlah	Nama Hidang		Harga		Total	
Admin Manajemen			2	Smoothies	Strawbery	17000		34000	
Otoritas User			1	Spagheti Aj	lia Olio	16000		16000	
Manajemen Menu			1	Sosis Spicy	Tomato	25000		25000	
ot Pengaturan							Total Semua :	75000	
							Total Bayar :	75000i	
							Kemballan ;		
		pdate changes Updat	e and go back to list Cancel						

Gambar 17. Tampilan Form Proses Pembayaran

## Tampilan Laporan Keuangan

Dari Proses yang telah di lakukan maka akan didapatkan dari laporan keuangan yang didapat dari uang keluar(total pembelian) dan uang masuk(total penjualan). Untuk mendapatkan datanya harus mengisih filter tanggal yang inginkan, seperti gambar dibawah ini :

RIGHT TIME 🚳	=				😽 Admin
Laporan Keuangan					🖷 Beranda 🗧 Laporan Keuangan
I Laporan Keuangan					
Start Date : 2016-01-01 Search	End Date : 2016-01-31	Tanggal : 2016-01-09 04:03:29			
Daftar Laporan Keuangan					Print
Periode	Uang Pembelian		Uang Penjualan		Laba Bruto
2016-01-08	36175		0		-36175
2016-01-09	1354736		160000		-1194736
				Total :	-1230911

Gambar 18. Tampilan Data Laporan Keuangan

## Tampilan Laporan Penjualan

Laporan penjualan ini summary dari hidangan dan tanggal proses. Maka akan didapatkan tampilan sebagai berikut:

Righ Time Cafe ×					Baptha
- → C 🗋 suket/rtime	cafe/index.php/laporan/penju	alan			\$2 2
Apps 🛣 Bookmarks 🗋	MaclawStudio - D 😭 More 🗠	[ROM][PORT]MIL is [ROM][CM9]Touc	: 🗮 [ROM][4.4.4] Para 🗮 🤋	<[ROM][CM7.2] - 🧐 Spotfire Tips & 1	r 🔹 🖿 Other bookmar
RIGHT TIME 🚳					👶 Admin
Laporan Penjuala	n				# Beranda > Laporan Penjualan
🖩 Laporan Penjualan					
Start Date :	End Date :	Tanggal :			
2016-01-01	2016-01-31	2016-01-09 04:02:56			
Search					
Daftar Laporan Penjualan				Prin	
Periode	Hidangan		Qty	Total Penjualan	
2016-01-09	Smoothies Stra	wbery	7	119000	
2016-01-09	Spagheti Aglio	Olio	1	16000	
2016-01-09	Sosis Spicy To	mato	1	25000	
				Total : 160000	

Gambar 19. Tampilan Form Laporan Penjualan

### **Tampilan Data Laporan Pembelian**

Laporan pembelian ini terbentuk dari proses penambahan persediaan yang sudah di akumulasi dari prosesnya. Berikut hasil data laporan pembeliannya :

Apps 🖈 Bookmarks 🗋	MaclawStudio - D 👔 More 🗧	ROM][PORT]MIU == [ROM][CM9]Tou	: 🔛 [ROM][4.4.4] Para	*[ROM][CM7.2] -	🎯 Spotfire Tips & Tr	<ul> <li>Department</li> </ul>
RIGHT TIME 🌒 👘 🖷						S Atrin
aporan Pembelian						Beranda > Laporan Pentielian
ELaporan Pembelian						
Start Date : 2016-01-01	Ered Date : 2016-01-30	Tanggal   2016-01-00 04:02:21				
Deflar Laporan Pembelian					Peed	
2016-01-09	Tuna		80	36000		<sup>^</sup>
2016-01-09	Merica		75	21750		
2016-01-09	Basil		72	352000		
2016-01-09	Knor Ayam		48	72000		
2016-01-09	Garam		40	17600		
2016-01-09	Oregano		33	600000		
2016-01-09	Maizena		20	25600		
2016-01-09	Bay Leaf		54	4900		
				Total : 1390911		

Gambar 20. Tampilan Data Laporan Pembelian

### **Skenario Pengujian**

Dalam pengujian ini dibuat suatu daftar pengujian dengan berbagai skenario pengujian untuk mencari apakah aplikasi yang dibuat dapat berjalan dengan baik. Skenario pengujian dilakukan dengan memilih dari pilihan yang tersedia pada aplikasi, kemudian dilakukan pengujian dengan menekan tombol-tombol yang tersedia disetiap halaman apakah hasil sudah sesuai dengan yang diharapkan.

Tabel 8 Skenario Pengujian						
No	Antar Muka	Uji Coba	Status Aplikasi	Skenario Pengujian	Hasil Yang Diharapkan	Hasil Pengujian
1	Form Login	Uji Input Data	Terdapat tombol login	Mengisi email dan password	User berhasil login	Berhasil
2	Form Login	Uji input data	Terdapat tombol login	Mengisi email dan password yang asal	User gagal login	Berhasil
3	Form Menu	Uji akses path menu tanpa login	By pass	Menuliskan path menu secara langsung	Otomatis kembali ke form login	Berhasil
4	Form Beranda	Menguji menu	Action klick	Klik logo dan menu beranda	Masuk ke beranda denga judul status pesan	Berhasil
5	Form Bahan Baku	Menguji menu tombol	Add Menu, Delete, dan Edit	Klik masing- masin menu	Masukpadamenuformtambahbaru,editdanactiondeleteberhasil	Berhasil
6	Form Add Bahan baku	Menguji input data	Tombol save	Input data secara turut	Data terinput tanpa error	Berhasil
7	Form Add Bahan Baku	Test input data	Tombol save	Input kalori,protein ,lemak,dan harga dengan alfabet	Input masuk namun angkanya di set 0	Berhasil

Tabel 8 Skenario Pengujian							
No	Antar Muka	Uji Coba	Status Aplikasi	Skenario Pengujian	Hasil Yang Diharapkan	Hasil Pengujian	
8	Form Add Daftar Menu	Test input data	Drill down bahan baku, upload gambar,sav e	Inputkan semua data,ambil bahan baku, dan upload gambar	Data semua berhasil terinput termasuk banyak bahan	Berhasil	
9	Form add Daftar Menu	Uji fungsi drilldown	Tombol tambah dan remove	Klik tombol tambah dan remove	Row bertambah dan berkurang	Berhasil	
10	Form add Daftar Menu	Uji hasil penghitun gan kalori	Tombol save	Inputkan semua data termasuk dan klik tombol save	Hasil summary sesuai dengan rumus penghitungan	Berhasil	

## Kesimpulan

Berdasarkan hasil implementasi dan evaluasi dari perancangan yang telah dilakukan, maka kesimpulan terhadap penggunaan rancangan Aplikasi Manajemen Resto Dengan Penghitungan Jumlah Kalori Pada Daftar Menu ini antara lain sebagai berikut :

- 1. Aplikasi ini bisa menghitung nutrisi dalam satu resep makanan sehingga didapatkan informasi nutrisi kalori, protein, lemak yang terandung dalam setiap resep masakan.
- 2. Dengan informasi nilai jumlah nilai kalori pada setiap resep masakan maka pengunjung dapat mengontrol diri untuk mengatur pola makannya.
- 3. Dengan menggunakan aplikasi ini penulisan manual untuk proses pelayanan pesanan pada pelanggan sudah otomatis dan untuk proses antrian pesanan sudah sesuai dengan pemesanan dilakukan. Kontrol status pesanan bisa terpantau lebih baik dengan ditampilkannya status proses yang terjadi
- 4. Aplikasi ini bisa menghitung otomatis keuangan yang di dapat dalam sehari dari berapa pengeluaran dan pemasukan didapat.
- 5. Membuat perencanaan pembelian secara bahan baku secara otomatis yang diasumsikan sebagai penambah persediaan.

## Saran

Adapun saran yang diusulkan untuk meningkatkan Aplikasi Manajemen Restoran Dengan Penghitungan Jumlah Kalori Pada Daftar Menu adalah sebagai berikut :

- 1. Aplikasi Manajemen Restoran Dengan Penghitungan Jumlah Kalori Pada Daftar Menu diharapkan bisa digunakan dan membantu operational Right Time Café tambah baik lagi.
- 2. Aplikasi Manajemen Restoran Dengan Penghitungan Jumlah Kalori Pada Daftar Menu bisa dikembangkan lagi dengan lebih baik.
- 3. Aplikasi Manajemen Restoran Dengan Penghitungan Jumlah Kalori Pada Daftar Menu dapat memberikan informasi untuk mendapatkan jumlah kalori berdasarkan umur ,jenis kelamin, dan berat badan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Armstrong, Michael. 2012. Armstrong's Handbook of Management and Leadership, 3rd Edition. London: Koganpage.
- Dennis, Alan, et al. 2012. System Analysis and Design, Fifth Edition. New Jersey : John Wiley & Sons Inc.
- John R. Walke, 2011. The Restaurant From Concept to Operation 6<sup>th</sup> editon. Canada: simultaneously.
- Lori A. Smolin, Ph.D. and Mary B. Grosvenor, M.S., R.D,2011.Healty Eating Basic Nutrition Second Edition, New York : Chealsea House
- Masruri, M. Hilmi. 2015. Membangun SMS Gateway dengan Gammu dan Kalkun. Jakarta : PT. Elex Media Komputindo.
- Pressman, Roger S and Bruce R Maxim. 2010. Software Engineering a Practitiones's Approach Eight Edition. New York : McGraw Hill Education
- Rismayanthi Cerika, M.O.2015.Penghitungan Nilai Kalori Makanan.Bahan Ajar Silabus Gizi Universitas Negri Yogyakarta