

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Sistem manajemen restoran adalah sebuah sistem informasi manajemen yang menyajikan sebuah pelayanan restoran kepada masyarakat dan memberikan kemudahan serta efisiensi bagi penggunanya secara maksimal. Pada restoran yang masih menggunakan sistem manual, biasanya menyebabkan pelayanan yang tidak efisien dan membutuhkan banyak waktu. Selain itu juga, sistem kerja secara manual rentan terjadi kesalahan pencatatan data, sehingga dapat merugikan restoran. Para pegawai pun akan merasa kesulitan ketika akan melakukan pertukaran data pemesanan.

Dengan adanya sistem manajemen restoran yang terkomputerisasi dan saling terhubung, maka akan memudahkan para penggunanya untuk saling bertukar data. Dimulai dari penerimaan kedatangan pelanggan, proses pemesanan, proses pembuatan pemesanan, proses pembayaran, semua dapat tercatat dan dapat dimonitor dengan mudah. Sehingga pemilik restoran dapat dengan mudah memantau data makanan, data meja, data reservasi, data karyawan, membuat laporan keuangan, laporan pemesanan, dan laporan *rating* makanan. Selain itu juga sistem manajemen restoran yang saling terhubung akan memudahkan para pegawai dalam mengatur data pesanan, contohnya pelanggan dapat dengan mudah melihat menu yang tersedia dan dapat melihat jumlah tagihan pesannya, pelayan dapat dengan mudah bertukar data pesanan dengan koki, kasir dapat melihat data pesanan dan mencetak tagihan dengan mudah.

Oleh karena itu, dibutuhkan sebuah aplikasi manajemen restoran yang mencakup sistem manajemen restoran tersebut, sehingga dapat membantu restoran dalam memberikan pelayanan yang lebih baik kepada pelanggan dan memberikan kemudahan bagi para pengguna aplikasi.

### **1.2 Rumusan Masalah**

Dalam pembuatan tugas akhir ini terdapat beberapa identifikasi masalah. Adapun identifikasi masalah tersebut antara lain:

1. Bagaimana membuat aplikasi manajemen restoran yang dapat saling terhubung antara aplikasi *desktop* dan aplikasi *mobile*?

2. Bagaimana membuat aplikasi manajemen restoran yang memudahkan pelanggan, pelayan, pemilik, kasir, dan koki ?
3. Bagaimana membuat aplikasi manajemen restoran yang dapat mengelola proses penerimaan kedatangan pelanggan, proses pemesanan, proses pembuatan pemesanan, proses pembayaran, dan proses pembuatan laporan.

### 1.3 Tujuan

Tujuan yang akan dicapai melalui tugas akhir ini adalah:

1. Membuat aplikasi manajemen restoran yang dapat saling terhubung antara aplikasi *desktop* dan aplikasi *mobile*.
2. Membuat aplikasi manajemen restoran yang memudahkan pelanggan, pelayan, pemilik, kasir, dan koki dengan cara menggantikan pencatatan secara manual.
3. Membuat aplikasi manajemen restoran yang dapat mengelola proses penerimaan kedatangan pelanggan, proses pemesanan, proses pembuatan pemesanan, proses pembayaran, dan proses pembuatan laporan.

### 1.4 Batasan Masalah

Batasan-batasan masalah dalam tugas akhir ini adalah:

1. Aplikasi ini hanya dapat digunakan oleh perangkat *desktop* yang mendukung *Java* dan perangkat *mobile* yang mendukung *Adobe Air*.
2. Aplikasi *desktop* memiliki resolusi 1024 pixel × 768 pixel, sedangkan aplikasi *mobile* memiliki resolusi 240 pixel × 320 pixel.
3. Aplikasi ini dapat diakses menggunakan WiFi atau jaringan LAN.
4. Apabila menu yang dipesan pelanggan sudah dimasak oleh koki, maka tidak dapat dibatalkan, kecuali menu tersebut belum dimasak oleh koki maka pelanggan dapat membatalkan pesanan menu tersebut.
5. Pelanggan dapat memesan tempat melalui pelayan paling lambat 5 hari sebelum hari pemesanan.
6. Pengguna dari aplikasi ini adalah pemilik, pelanggan, koki, kasir dan pelayan.

## 1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika yang digunakan untuk menyusun laporan ini adalah:

### BAB I. PENDAHULUAN

Merupakan bab yang menjelaskan mengenai latar belakang masalah, identifikasi masalah, tujuan tugas akhir, batasan masalah dan sistematika penulisan dari tugas akhir ini.

### BAB II. DASAR TEORI

Merupakan bab yang berisi teori penunjang yang digunakan ketika membuat tugas akhir ini.

### BAB III. ANALISA DAN PEMODELAN

Bab ini berisi penjelasan desain yang akan dilakukan untuk membuat aplikasi manajemen restoran.

### BAB IV. IMPLEMENTASI

Bab ini berisi hasil yang diperoleh dari penelitian dan analisa data yang diperoleh melalui tugas akhir ini.

### BAB V. PENGUJIAN

Bab ini berisi laporan pengujian terhadap tiap *class* atau *method* atau fungsi yang dibuat berupa pengujian.

### BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN

Berisi kesimpulan dan saran yang dapat diambil untuk melakukan pengembangan terhadap perangkat lunak dan sistem yang telah dibuat.