

## ABSTRAK

Restoran merupakan salah satu bidang usaha yang membutuhkan penggunaan teknologi informasi, dimana semua transaksi yang terjadi mulai dari pembelian bahan mentah, pengolahan menu, pemesanan menu, hingga pembayaran di kasir haruslah dicatat dengan benar untuk mendapatkan informasi yang akurat. Oleh karena itu dibutuhkan sebuah sistem informasi yang dapat mendukung kegiatan usaha restoran untuk meminimalisir waktu pekerjaan serta meningkatkan kegiatan usaha. Perancangan sistem informasi menggunakan beberapa pemodelan seperti diagram proses, *flowchart*, proses bisnis dan skema basis data. Sistem informasi juga didukung dengan adanya fitur untuk memantau persediaan bahan baku, menangani pemesanan dengan menggunakan *mobile device*, menangani penyajian pesanan di dapur secara terurut berdasarkan waktu pemesanan, melakukan stok *opname* untuk menyesuaikan stok, perhitungan harga jual menu dan laporan-laporan yang dibutuhkan oleh rumah makan seperti laporan penjualan, laporan pembelian, dan laporan laba/rugi dan lain sebagainya. Sistem informasi restoran dan *catering* dibuat dengan bahasa pemrograman *C#* dan menggunakan basis data *sql server 2008*

Kata kunci : restoran, *catering*, pemesanan via *mobile*, penjualan, pembelian, stok *opname*, sistem informasi, *C#*, *sql server 2008*

## **ABSTRACT**

*Restaurant is one of business part that requires use of information technology where all of transactions from purchasing raw materials, processing menus, ordering menus, until payment in cashier have to recorded properly to get an accurate information. Therefore, we need an information system which can support its efforts to minimize time of work and increase restaurant activity. Information System design use some models such as process diagram, flowchart, business process and database scheme. Information system is also supported by their features to monitoring raw materials inventory, handling order by using mobile device, serving orders at kitchen sort by time of booking, doing stock opname adjustment, calculating sales price menu and reports such as sales reports, purchase reports, profit / loss reports and so on. Restaurant information System and catering is made by using # programming language and sql server 2008 database application.*

*Keywords : restaurant, catering, booking via mobile, sales, purchase, stock opname, information system, c#, sql server 2008*

# DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN .....	i
PERNYATAAN ORISINALITAS LAPORAN PENELITIAN.....	ii
PERNYATAAN PUBLIKASI LAPORAN PENELITIAN.....	iii
PRAKATA.....	iv
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT .....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan .....	2
1.4 Ruang Lingkup Kajian.....	3
1.4.1 Aplikasi.....	3
1.4.2 <i>Software</i> .....	4
1.5 Sumber Data .....	4
1.6 Sistematika Pembahasan .....	4
BAB II KAJIAN TEORI .....	6
2.1 Sistem .....	6
2.2 Proses Bisnis.....	6
2.3 Konsep Dasar Informasi .....	10
2.4 Konsep Dasar Sistem Informasi.....	10
2.5 Structured Query Language (SQL) .....	11
2.6 SQL Server.....	12
2.7 Diagram Entity Relationship (Diagram E-R).....	13
2.8 <i>Flowchart</i> .....	15
2.9 C#.....	17
2.10 <i>Data Flow Diagram(DFD)</i> .....	18
BAB III ANALISIS DAN RANCANGAN SISTEM .....	22
3.1 Proses Bisnis.....	22
3.1.1 Proses Pemesanan Menu Dari Pelanggan (Manual) .....	22
3.1.2 Proses Pembatalan Pesanan Oleh Pelanggan (Manual) .....	24
3.1.3 Proses Pembayaran Pesanan Dari Pelanggan (Manual).....	25
3.1.4 Proses Permintaan Bahan Baku Untuk Dapur ke Gudang (Manual) ..	27
3.1.5 Proses Pembelian Bahan Baku Ke Supplier (Manual) .....	29
3.1.6 Proses Pemesanan <i>Catering</i> .....	31
3.2 ER-Diagram.....	33
3.2.1 Relational Database .....	33
3.3 Data Flow Diagram (DFD) .....	50
3.4 Kamus Data.....	76
3.5 PSPEC .....	95
3.6 Perancangan Sketsa <i>User Interface</i> .....	120
BAB IV HASIL PENELITIAN .....	129
4.1 Tampilan Login .....	129
4.2 Tampilan Menu Utama Admin.....	129
4.3 Tampilan Menu Pelanggan .....	132
4.4 Tampilan Menu Meja .....	133
4.5 Tampilan Menu Biaya .....	134

4.6	Tampilan Kategori Bahan Baku .....	135
4.7	Tampilan Bahan Baku .....	136
4.8	Tampilan Supplier.....	137
4.9	Tampilan Kategori Menu.....	139
4.10	Tampilan Daftar Menu.....	140
4.11	Tampilan Daftar Paket.....	141
4.12	Tampilan Promosi .....	143
4.13	Tampilan Laporan .....	144
4.14	Tampilan Ubah <i>Password</i> .....	146
4.15	Tampilan Menu Utama Gudang .....	147
4.16	Tampilan Menu Order Pembelian.....	148
4.17	Tampilan Menu Pembelian Langsung .....	150
4.18	Tampilan Menu Penerimaan Barang .....	151
4.19	Tampilan Menu Stok Bahan Gudang.....	152
4.20	Tampilan Menu Stok Opname.....	153
4.21	Tampilan Menu Pelunasan Hutang .....	155
4.22	Tampilan Menu Utama Dapur .....	156
4.23	Tampilan Menu Permintaan Bahan .....	157
4.24	Tampilan Stok Menu .....	159
4.25	Tampilan Menu Daftar Pesanan.....	160
4.26	Tampilan Menu Pesanan <i>Catering</i> .....	161
4.27	Tampilan Menu Utama Kasir .....	162
4.28	Tampilan Reservasi <i>Catering</i> .....	163
4.29	Tampilan <i>Take Away</i> .....	165
4.30	Tampilan Menu Pelunasan <i>Catering</i> .....	166
4.31	Tampilan Menu Login <i>Waiter</i> .....	167
4.32	Tampilan Menu Utama <i>Waiter</i> .....	168
4.33	Tampilan Menu Meja.....	169
4.34	Tampilan Menu Pesanan Baru .....	170
4.35	Tampilan Menu Ubah Pesanan .....	171
4.36	Tampilan Menu Pindah Meja.....	172
4.37	Tampilan Menu Gabung Meja .....	173
BAB V PEMBAHASAN DAN HASIL UJI COBA PENELITIAN .....		174
5.1	Test Case Form Login .....	174
5.2	Test Case Form Pengguna.....	175
5.3	<i>Test Case Form</i> Pencarian Data Pengguna.....	176
5.4	Test Case Form Meja .....	176
5.5	<i>Test Case Form</i> Pencarian Data Meja .....	177
5.6	Test Case Form Biaya .....	178
5.7	Test Case Form Kategori Bahan.....	178
5.8	Test Case Form Bahan Baku.....	179
5.9	<i>Test Case Form</i> Pencarian Data Bahan Baku .....	180
5.10	Test Case Form Supplier .....	181
5.11	Test Case Form Pencarian Data Supplier .....	183
5.12	<i>Test Case Form</i> Kategori Menu .....	183
5.13	Test Case Form Menu.....	185
5.14	<i>Test Case Form</i> Pencarian Data Menu .....	186
5.15	Test Case Form Paket .....	187
5.16	<i>Test Case Form</i> Pencarian Data Paket .....	189
5.17	Test Case Form Promosi .....	189
5.18	<i>Test Case Form</i> Pencarian Data Promosi .....	192

5.19	Test Case Form Ubah Password .....	192
5.20	<i>Test Case Form</i> Order Pembelian.....	193
5.21	<i>Test Case Form</i> Pembelian Langsung .....	195
5.22	<i>Test Case Form</i> Penerimaan Barang .....	197
5.23	<i>Test Case Form</i> Pelunasan Hutang .....	198
5.24	<i>Test Case Form</i> Permintaan Bahan .....	199
5.25	Test Case Form Transfer Bahan .....	200
5.26	Test Case Form Stok Opname.....	201
5.27	Test Case Form Pesanan Dapur.....	202
5.28	Test Case Form Pesanan Catering Dapur.....	203
5.29	Test Case Form Reservasi Catering .....	203
5.30	Test Case Form Pembatalan Reservasi Catering.....	205
5.31	Test Case Form Pemesanan Take Away .....	205
5.32	Test Case Form Pembayaran Dine In .....	206
5.33	Test Case Form Pelunasan Catering .....	207
5.34	Test Case Form Pesanan Baru (Waiter).....	207
5.35	Test Case Form Ubah Pesanan (Waiter).....	209
5.36	Test Case Form Gabung Meja .....	210
5.37	Test Case Form Pindah Meja.....	211
BAB VI	SIMPULAN DAN SARAN .....	212
6.1	Simpulan .....	212
6.2	Saran.....	212
	DAFTAR PUSTAKA.....	214
	DAFTAR RIWAYAT HIDUP .....	215

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Notasi Entitas.....	14
Gambar 2 Notasi Atribut .....	14
Gambar 3 Notasi Relasi.....	14
Gambar 4 Satu ke satu .....	14
Gambar 5 Satu ke banyak .....	15
Gambar 6 Banyak ke banyak.....	15
Gambar 7 Notasi Kesatuan Luar Pada DFD .....	18
Gambar 8 Arus Data.....	19
Gambar 9 Proses.....	19
Gambar 10 Penyimpanan Data.....	20
Gambar 11 <i>Entity</i> Ke <i>Entity</i> .....	20
Gambar 12 Data <i>Storage</i> Ke Data <i>Storage</i> .....	20
Gambar 13 Data <i>Storage</i> Ke <i>Entity</i> .....	20
Gambar 14 <i>Flowchart</i> Pemesanan Menu Dari Pelanggan (Manual).....	23
Gambar 15 <i>Flowchart</i> Pembatalan Pesanan Oleh Pelanggan (Manual) .....	24
Gambar 16 <i>Flowchart</i> Pembayaran Pesanan Dari Pelanggan (Manual) .....	26
Gambar 17 <i>Flowchart</i> Permintaan Bahan Baku Untuk Dapur Dari Gudang (Manual) .....	28
Gambar 18 <i>Flowchart</i> Pembelian Bahan Baku Ke Supplier (Manual) .....	30
Gambar 19 <i>Flowchart</i> Reservasi <i>Catering</i> .....	32
Gambar 20 <i>ER-Diagram</i> .....	33
Gambar 21 Diagram Konteks / DFD Level 0 Sistem Informasi Restoran Dan Catering.....	51
Gambar 22 DFD Level 1 .....	54
Gambar 23 DFD Level 2 Proses 2 .....	56
Gambar 24 DFD Level 2 Proses 3 .....	58
Gambar 25 DFD Level 2 Proses 4 .....	59
Gambar 26 DFD Level 2 Proses 5 .....	60
Gambar 27 DFD <i>Level</i> 2 Proses 6 .....	61
Gambar 28 DFD Level 3 Proses 2.1 .....	62
Gambar 29 DFD Level 3 Proses 2.2 .....	62
Gambar 30 DFD Level 3 Proses 2.3 .....	63
Gambar 31 DFD Level 3 Proses 2.4 .....	63
Gambar 32 DFD Level 3 Proses 2.5 .....	64
Gambar 33 DFD Level 3 Proses 2.6 .....	65
Gambar 34 DFD Level 3 Proses 2.7 .....	66
Gambar 35 DFD Level 3 Proses 2.8 .....	67
Gambar 36 DFD Level 3 Proses 2.9 .....	68
Gambar 37 DFD Level 3 Proses 3.1 .....	69
Gambar 38 DFD Level 3 Proses 4.1 .....	70
Gambar 39 DFD <i>Level</i> 3 Proses 4.3 .....	71
Gambar 40 DFD Level 3 Proses 5.1 .....	72
Gambar 41 DFD Level 3 Proses 5.2 .....	73
Gambar 42 DFD Level 3 Proses 6.1 .....	74
Gambar 43 DFD Level 3 Proses 6.2 .....	75
Gambar 44 DFD Level 4 Proses 6.3 .....	76
Gambar 45 Rancangan <i>Form Login</i> .....	121
Gambar 46 Rancangan <i>form</i> pengguna.....	121
Gambar 47 Perancangan <i>Form</i> Bahan Baku .....	122

Gambar 48 Perancangan <i>Form Supplier</i> .....	122
Gambar 49 Perancangan <i>Form Menu</i> .....	123
Gambar 50 Perancangan <i>Form Promosi</i> .....	123
Gambar 51 Perancangan <i>Form Order Pembelian</i> .....	124
Gambar 52 Perancangan <i>Form Penerimaan Barang</i> .....	124
Gambar 53 Perancangan <i>Form Permintaan Bahan Ke Gudang</i> .....	125
Gambar 54 Perancangan <i>Form Transfer Bahan</i> .....	125
Gambar 55 Perancangan <i>Form Reservasi Catering</i> .....	126
Gambar 56 Perancangan <i>Form Pembayaran Dine In</i> .....	127
Gambar 57 Perancangan <i>Form Pelunasan Hutang</i> .....	128
Gambar 58 Tampilan Login.....	129
Gambar 59 Tampilan Menu Utama Admin.....	130
Gambar 60 Tampilan Menu Pengguna.....	132
Gambar 61 Tampilan Setelah Klik Tombol Ubah Pengguna.....	132
Gambar 62 Tampilan Menu Meja.....	133
Gambar 63 Tampilan Setelah Klik Tombol Ubah Meja.....	133
Gambar 64 Tampilan Menu Biaya.....	134
Gambar 65 Tampilan Kategori Bahan Baku.....	135
Gambar 66 Tampilan Bahan Baku.....	136
Gambar 67 Tampilan Setelah Klik Tombol Ubah Bahan Baku.....	136
Gambar 68 Tampilan Supplier.....	137
Gambar 69 Tampilan Setelah Klik Tombol Ubah Supplier.....	138
Gambar 70 Tampilan Kategori Menu.....	139
Gambar 71 Tampilan Daftar Menu.....	140
Gambar 72 Tampilan Setelah Klik Tombol Ubah Daftar Menu.....	140
Gambar 73 Tampilan Daftar Paket.....	141
Gambar 74 Tampilan Setelah Klik Tombol Ubah Paket.....	142
Gambar 75 Tampilan Promosi.....	143
Gambar 76 Tampilan Setelah Klik Tombol Ubah Promosi.....	143
Gambar 77 Tampilan Laporan Menu.....	144
Gambar 78 Tampilan Laporan Supplier.....	145
Gambar 79 Tampilan Promosi.....	145
Gambar 80 Tampilan Ubah <i>Password</i> .....	146
Gambar 81 Tampilan Menu Utama Gudang.....	147
Gambar 82 Tampilan Menu Order Pembelian.....	148
Gambar 83 Tampilan Setelah Klik Tombol Ubah Order Pembelian.....	149
Gambar 84 Tampilan Menu Pembelian Langsung.....	150
Gambar 85 Tampilan Menu Penerimaan Barang.....	151
Gambar 86 Tampilan Menu Stok Bahan Gudang.....	152
Gambar 87 Tampilan Menu Stok Opname.....	153
Gambar 88 Tampilan Form Stok Opname.....	154
Gambar 89 Tampilan Menu Pelunasan Hutang.....	155
Gambar 90 Tampilan Menu Utama Dapur.....	156
Gambar 91 Tampilan Menu Permintaan Bahan.....	157
Gambar 92 Tampilan Setelah Klik Tombol Ubah Permintaan Bahan.....	158
Gambar 93 Tampilan Stok Menu.....	159
Gambar 94 Tampilan Menu Daftar Pesanan.....	160
Gambar 95 Tampilan Menu Pesanan <i>Catering</i> .....	161
Gambar 96 Tampilan Detail Bahan Baku <i>Catering</i> .....	161
Gambar 97 Tampilan Menu Utama Kasir.....	162
Gambar 98 Tampilan Reservasi <i>Catering</i> .....	163

Gambar 99 Tampilan Pembatalan <i>Catering</i> .....	164
Gambar 100 Tampilan <i>Take Away</i> .....	165
Gambar 101 Tampilan Menu Pelunasan <i>Catering</i> .....	166
Gambar 102 Tampilan Menu Login <i>Waiter</i> .....	167
Gambar 103 Tampilan Menu Utama <i>Waitre</i> .....	168
Gambar 104 Tampilan Menu Meja.....	169
Gambar 105 Tampilan Menu Pesanan Baru .....	170
Gambar 106 Tampilan Menu Ubah Pesanan .....	171
Gambar 107 Tampilan Menu Pindah Meja.....	172
Gambar 108 Tampilan Menu Gabung Meja .....	173

## DAFTAR TABEL

Tabel I Simbol Aliran Proses Bisnis .....	9
Tabel II Simbol <i>Flowchart</i> .....	16
Tabel III Tabel tbPegawai .....	33
Tabel IV Tabel tbMeja.....	34
Tabel V Tabel tbSupplier .....	35
Tabel VI Tabel tbDetailSupplier .....	35
Tabel VII Tabel tbBahanBaku .....	35
Tabel VIII Tabel tbKategoriBahan .....	37
Tabel IX Tabel tbKategoriMenu .....	37
Tabel X Tabel tbMenu.....	38
Tabel XI Tabel tbDetailResep .....	38
Tabel XII Tabel tbDetailPaket .....	39
Tabel XIII Tabel tbPromosi .....	39
Tabel XIV Tabel tbDetailPromosi.....	40
Tabel XV Tabel tbOrderBeli .....	40
Tabel XVI Tabel tbDetailOrderBeli.....	41
Tabel XVII Tabel tbBeli .....	41
Tabel XVIII Tabel tbDetailBeli .....	42
Tabel XIX Tabel tbPembayaranHutang.....	43
Tabel XX Tabel tbPermintaanBahan.....	43
Tabel XXI Tabel tbDetailPermintaan .....	44
Tabel XXII Tabel tbTransferBahan.....	44
Tabel XXIII Tabel tbDetailTransfer.....	45
Tabel XXIV Tabel tbPesanan.....	45
Tabel XXV Tabel tbPesanMeja .....	46
Tabel XXVI Tabel tbDetailPesanan.....	46
Tabel XXVII Tabel tbReservasiCatering.....	47
Tabel XXVIII Tabel tbDetailCatering .....	48
Tabel XXIX Tabel tbPenjualan .....	48
Tabel XXX Tabel tbDetailPenjualan .....	49
Tabel XXXI Tabel tbBiaya.....	49
Tabel XXXII Tabel tbStokOpname .....	50
Tabel XXXIII Kamus Data Data Pegawai .....	76
Tabel XXXIV Kamus Data Data Meja.....	77
Tabel XXXV Kamus Data Data Kategori Bahan .....	77
Tabel XXXVI Kamus Data Data Bahan baku .....	77
Tabel XXXVII Kamus Data Data Supplier .....	78
Tabel XXXVIII Kamus Data Data Detail Supplier .....	79
Tabel XXXIX Kamus Data Data Kategori Menu .....	79
Tabel XL Kamus Data Data Menu.....	80
Tabel XLI Kamus Data Data Detail Paket .....	80
Tabel XLII Kamus Data Data Promosi .....	81
Tabel XLIII Kamus Data Data Detail Promosi .....	82
Tabel XLIV Kamus Data Order Pembelian.....	82
Tabel XLV Kamus Data Detail Order Pembelian.....	83
Tabel XLVI Kamus Data Data Pembelian .....	84
Tabel XLVII Kamus Data Data Detail Pembelian .....	85
Tabel XLVIII Kamus Data Data Transfer Bahan.....	85
Tabel XLIX Kamus Data Data Detail Transfer.....	86

Tabel L Kamus Data Data Stok Opname .....	86
Tabel LI Kamus Data Data Pembayaran Hutang .....	87
Tabel LII Kamus Data Data Permintaan Bahan.....	88
Tabel LIII Kamus Data Data Detail Permintaan Bahan.....	89
Tabel LIV Kamus Data Reservasi <i>Catering</i> .....	89
Tabel LV Kamus Data Data Detail <i>Catering</i> .....	90
Tabel LVI Kamus Data Data Penjualan.....	91
Tabel LVII Kamus Data Detail Penjualan .....	92
Tabel LVIII Kamus Data Data Biaya.....	92
Tabel LIX Kamus Data Data Pesanan .....	92
Tabel LX Kamus Data Data Detail Pesanan .....	93
Tabel LXI Kamus Data Detail Resep.....	94
Tabel LXII Kamus Data Data Pesan Meja.....	94
Tabel LXIII PSPEC Login.....	95
Tabel LXIV PSPEC Tambah Pengguna.....	95
Tabel LXV PSPEC Ubah Pengguna .....	95
Tabel LXVI PSPEC Lihat Pengguna .....	96
Tabel LXVII PSPEC Cari Pengguna .....	96
Tabel LXVIII PSPEC Tambah Meja .....	96
Tabel LXIX PSPEC Ubah Meja.....	97
Tabel LXX PSPEC Tambah Bahan Baku.....	97
Tabel LXXI PSPEC Ubah Bahan Baku .....	98
Tabel LXXII PSPEC Lihat Bahan Baku .....	98
Tabel LXXIII PSPEC Cari Bahan Baku .....	98
Tabel LXXIV PSPEC Tambah Kategori Bahan .....	99
Tabel LXXV PSPEC Hapus Kategori Bahan .....	99
Tabel LXXVI PSPEC Tambah Supplier.....	100
Tabel LXXVII PSPEC Ubah Supplier .....	100
Tabel LXXVIII PSPEC Lihat Supplier.....	101
Tabel LXXIX PSPEC Cari Supplier.....	101
Tabel LXXX PSPEC Tambah Kategori Menu.....	101
Tabel LXXXI PSPEC Hapus Kategori Menu .....	102
Tabel LXXXII PSPEC Tambah menu.....	102
Tabel LXXXIII PSPEC Ubah Menu .....	103
Tabel LXXXIV PSPEC Lihat Menu.....	103
Tabel LXXXV PSPEC Cari Menu.....	103
Tabel LXXXVI PSPEC Tambah Paket .....	104
Tabel LXXXVII PSPEC Ubah Paket.....	104
Tabel LXXXVIII PSPEC Lihat Paket.....	105
Tabel LXXXIX PSPEC Cari Paket.....	105
Tabel XC PSPEC Tambah Promosi.....	105
Tabel XCI PSPEC Ubah Promosi .....	106
Tabel XCII PSPEC Lihat Promosi .....	106
Tabel XCIII PSPEC Cari Promosi .....	106
Tabel XCIV PSPEC Tambah Order Pembelian.....	107
Tabel XCV PSPEC Ubah Order Pembelian .....	107
Tabel XCVI PSPEC Batal Order Pembelian.....	108
Tabel XCVII PSPEC Pembelian Langsung .....	108
Tabel XCVIII PSPEC Penerimaan Barang.....	109
Tabel XCIX PSPEC Pelunasan Hutang .....	109
Tabel C PSPEC Tambah Permintaan Bahan.....	109

Tabel CI PSPEC Ubah Permintaan Bahan .....	110
Tabel CII PSPEC Batal Permintaan Bahan.....	110
Tabel CIII PSPEC Lihat Permintaan Bahan .....	111
Tabel CIV PSPEC Transfer Bahan .....	111
Tabel CV PSPEC Tambah Stok Opname .....	112
Tabel CVI PSPEC Cari Stok Opname.....	112
Tabel CVII PSPEC Menambah Pesanan <i>Dine In</i> .....	113
Tabel CVIII PSPEC Menambah Pesanan <i>Take Away</i> .....	113
Tabel CIX PSPEC Pembayaran Pesanan <i>Dine In</i> .....	113
Tabel CX PSPEC Tambah Reservasi <i>Catering</i> .....	114
Tabel CXI PSPEC Pembatalan Reservasi <i>Catering</i> .....	114
Tabel CXII PSPEC Pelunasan Reservasi <i>Catering</i> .....	115
Tabel CXIII PSPEC Penyajian Pesanan .....	115
Tabel CXIV PSPEC Cetak Laporan Penjualan.....	116
Tabel CXV PSPEC Cetak Laporan Pembelian.....	116
Tabel CXVI PSPEC Cetak Laporan Pembayaran Hutang.....	116
Tabel CXVII PSPEC Cetak Laporan Laba Rugi .....	117
Tabel CXVIII PSPEC Cetak Laporan Reservasi <i>Catering</i> .....	117
Tabel CXIX PSPEC Cetak Laporan Stok Bahan .....	118
Tabel CXX PSPEC Cetak Laporan Stok Opname.....	118
Tabel CXXI PSPEC Cetak Laporan Supplier .....	119
Tabel CXXII PSPEC Cetak Laporan Menu .....	119
Tabel CXXIII PSPEC Cetak Laporan Promosi .....	119
Tabel CXXIV PSPEC Cetak Laporan Paket.....	120
Tabel CXXV <i>Test Case Form Login</i> .....	174
Tabel CXXVI <i>Test Case Form Pengguna</i> .....	175
Tabel CXXVII <i>Test Case Form Pencarian Data Pengguna</i> .....	176
Tabel CXXVIII <i>Test Case Form Meja</i> .....	176
Tabel CXXIX <i>Test Case Form Pencarian Data Meja</i> .....	177
Tabel CXXX <i>Test Case Form Biaya</i> .....	178
Tabel CXXXI <i>Test Case Form Kategori Bahan</i> .....	178
Tabel CXXXII <i>Test Case Form Bahan Baku</i> .....	179
Tabel CXXXIII <i>Test Case Form Pencarian Data Bahan Baku</i> .....	180
Tabel CXXXIV <i>Test Case Form Supplier</i> .....	181
Tabel CXXXV <i>Test Case Form Pencarian Data Supplier</i> .....	183
Tabel CXXXVI <i>Test Case Form Menu</i> .....	185
Tabel CXXXVII <i>Test Case Form Pencarian Data Menu</i> .....	186
Tabel CXXXVIII <i>Test Case Form Paket</i> .....	187
Tabel CXXXIX <i>Test Case Form Pencarian Data Paket</i> .....	189
Tabel CXL <i>Test Case Form Promosi</i> .....	189
Tabel CXLI <i>Test Case Form Pencarian Data Promosi</i> .....	192
Tabel CXLII <i>Test Case Form Ubah Password</i> .....	192
Tabel CXLIII <i>Test Case Form Order Pembelian</i> .....	193
Tabel CXLIV <i>Test Case Form Pembelian Langsung</i> .....	195
Tabel CXLV <i>Test Case Form Penerimaan Barang</i> .....	197
Tabel CXLVI <i>Test Case Form Pelunasan Hutang</i> .....	198
Tabel CXLVII <i>Test Case Form Permintaan Bahan</i> .....	199
Tabel CXLVIII <i>Test Case Form Stok Opname</i> .....	201
Tabel CXLIX <i>Tase Case Form Pesanan Dapur</i> .....	202
Tabel CL <i>Test Case Form Pesanan Catering Dapur</i> .....	203
Tabel CLI <i>Test Case Form Reservasi Catering</i> .....	203

Tabel CLII <i>Test Case Form</i> Pembatalan Reservasi <i>Catering</i> .....	205
Tabel CLIII <i>Test Case Form</i> Pemesanan <i>Take Away</i> .....	205
Tabel CLIV <i>Test Case Form</i> Pembayaran <i>Dine In</i> .....	206
Tabel CLV <i>Test Case Form</i> Pelunasan <i>Catering</i> .....	207
Tabel CLVI <i>Test Case Form</i> Pesanan Baru ( <i>Waiter</i> ) .....	207
Tabel CLVII <i>Test Case Form</i> Ubah Pesanan ( <i>Waiter</i> ).....	209