

ABSTRAK

Rajin pangkal kaya, peribahasa ini banyak dianut pengusaha untuk mencapai kesuksesan dalam bisnis. Tetapi dalam era kompetisi bisnis sekarang ini, dibutuhkan lebih dari sekedar rajin. Pengusaha dituntut untuk dapat melihat keinginan dan kebutuhan pasar yang ada juga menciptakan produk-produk inovasi untuk memperluas pasar dan menambah keuntungan. Dengan perkembangan teknologi yang luar biasa, banyak perusahaan yang memanfaatkan teknologi untuk membuat produk inovasi yang dapat memuaskan konsumen.

Salah satu yang berkembang dengan pesat sekarang ini adalah bisnis restoran. Pengusaha restoran juga dituntut untuk dapat memberikan pelayanan yang terbaik selain menyediakan makanan yang enak. Salah satu bentuk inovasi yang dapat dilakukan oleh pengusaha restoran yakni dalam hal pelayanan kepada konsumen, pengontrolan stok bahan makanan serta laporan keuangan.

Dengan inovasi pelayanan yang berbasis teknologi, baik konsumen maupun pengusaha sama-sama diuntungkan. Konsumen merasakan pengalaman yang baru dalam memesan makanan dan kesalahan manusia dalam pemesanan makanan dapat dikurangi. Begitu juga dengan pengusaha, adanya laporan keuangan dan statistik makanan yang paling banyak terjual akan sangat membantu dalam pengembangan usaha.

Kata kunci : Inovasi

ABSTRACT

Diligent becomes rich, this statement trusted by businessman to reach success in business. But in this technology era need more than just diligent. Bussinesman need to see what the market need so they could expanses market and increase benefits. with technology blooming many company used technology to make innovation product that satisfied consumen.

Restaurant business is perhaps one of the most fastidious of them all. Restaurant owner need to give their best service besides serve delicious food. one of the innovation way that restaurant owner can do is giving different kind of service to consumen, stock controlling food and financial reporting.

With this innovation based on technology, consumen and restaurant owner will have more benefit. Consumen have new experience in ordering food. For the owner there is financial report and statistic bar that showed what food consumen like most and minimilize human error. All this features will contribute to expanse business restaurant.

Keyword : Innovation

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Sistem Informasi Restoran berbasis PDA didukung dengan Pengontrolan Stok Bahan Baku” dengan sebaik-baiknya dan tepat pada waktunya.

Tujuan penyusunan tugas akhir ini adalah untuk memenuhi persyaratan akademik dalam menyelesaikan pendidikan pada program studi S1 Teknik Informatika Universitas Kristen Maranatha.

Penulis menyadari, masih banyak kekurangan-kekurangan dalam penyusunan laporan ini oleh karena keterbatasan informasi, serta waktu yang dimiliki. Maka kritik dan saran sangat diperlukan dalam pengembangannya agar laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Akhir kata, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada seluruh pihak yang ikut serta baik langsung maupun tidak langsung dalam penyusunan tugas akhir ini, antara lain :

1. Bapak Teddy Marcus Zakaria, Ir., MT yang telah banyak membantu penulis dalam menyusun dan menyelesaikan tugas akhir ini dengan sebaik-baiknya.
2. Bapak Tjatur Kandaga, S.kom., M.Kom sebagai dosen penguji.
3. Bapak Hapnes Toba, M.Sc sebagai dosen penguji.
4. Ibu Dr. Ir. Mewati Ayub, MT sebagai koordinator Tugas Akhir. Terima kasih karena sudah sangat membantu penulis dalam pembuatan tugas akhir ini.
5. Papa, Mama dan Nico sebagai motivator terbesar yang selalu memberikan doa dan dukungan kepada penulis.
6. Ie Siong, Ie Yeyen, Ie Mimi dan semua Aq-aq ku yang tidak dapat dituliskan satu persatu terima kasih untuk bantuan dan dukungan yang diberikan.

7. Ima Sugiyama, Irene Tambahani, Raymond terima kasih atas masukkan dan dukungan yang kalian berikan
8. Semua teman yang tidak dapat dituliskan satu persatu dan semua pihak yang telah membantu pembuatan tugas akhir ini.

Bandung, 25 Juli 2007

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
<i>ABSTRACT</i>	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR SIMBOL	xvi
BAB I PERSYARATANPRODUK	1
I.1 Pendahuluan	1
I.1.1 Tujuan.....	2
I.1.2 Ruang Lingkup Proyek.....	2
I.1.3 Definisi, Akronim dan Singkatan.....	2
I.1.4 Referensi.....	3
I.1.5 Overview	3
I.2 Gambaran Keseluruhan	5
I.2.1 Perspektif Produk	5
1.2.1.1 Antar Muka Sistem.....	5
1.2.1.2 Antar Muka Pengguna.....	6
1.2.1.3 Antar Muka Perangkat Keras	6
1.2.1.4 Antar Muka Perangkat Lunak	7
1.2.1.5 Antar Muka Komunikasi	7
1.2.1.6 Batasan Memori	8
1.2.1.7 Persyaratan Adaptasi Pada Tempat Tujuan.....	8
I.2.2 Fungsi Produk	8
I.2.3 Karakteristik Pengguna	9
1.2.4 Desain Antar Muka	9
1.2.5 Asumsi dan ketergantungan	9
1.2.6 Penundaan Persyaratan.....	10

BAB II SPESIFIKASI PRODUK	11
II.1. Persyaratan Antar Muka Eksternal	11
II.1.1. Antar Muka Pengguna	11
II.1.2. Antar Muka Perangkat Keras	22
II.1.3. Antar Muka Perangkat Lunak.....	23
II.1.4. Antar Muka Komunikasi	24
II.2. Fitur Produk Perangkat Lunak.....	24
II.2.1. Fitur 1 : Pemesanan	24
II.2.1.1. Tujuan	24
II.2.1.2. Urutan Stimulus/Respon.....	25
II.2.1.3. Persyaratan Fungsional yang Berhubungan	25
II.1.1.3.1. Persyaratan Fungsional Login	25
II.2.2. Fitur 2 : Pembayaran.....	26
II.2.2.1. Tujuan.....	26
II.2.2.2. Urutan Stimulus/Respon	26
II.2.2.3. Persyaratan Fungsional yang Berhubungan	27
II.2.2.3.1. Persyaratan Fungsional Login	27
II.2.3. Fitur 3 : Pengecekan Bahan Makanan	28
II.2.3.1. Tujuan	28
II.2.3.2. Urutan Stimulus/Respon	28
II.2.3.3. Persyaratan Fungsional yang Berhubungan	28
II.2.3.3.1. Persyaratan Fungsional Login	28
II.2.4. Fitur 4 : Pengecekan Data Keuangan Restoran	29
II.2.4.1. Tujuan	29
II.2.4.2. Urutan Stimulus/Respon	29
II.2.4.3. Persyaratan Fungsional yang Berhubungan	30
II.2.4.3.1. Persyaratan Fungsional Login	30

II.3. Persyaratan Performa/Timing.....	32
II.4. Atribut-atribut Sistem Perangkat Lunak.....	32
II.4.1. Keandalan	32
II.4.2. Ketersediaan	32
II.4.3. Keamanan	32
II.4.4. Pemeliharaan	32
II.4.5. Perpindahan	32
II.5. Persyaratan Database Logis.....	33
II.6. Persyaratan lain.....	34
BAB III Desain Perangkat Lunak	35
III.1. Pendahuluan	35
III.1.1. Identifikasi.....	35
III.1.2. Overview Sistem	35
III.2. Desain Perangkat Lunak Secara Keseluruhan.....	36
III.2.1. Analisa Database	37
III.2.2. Analisis UML (Unified Modeling Language).....	42
III.3. Desain Arsitektur Perangkat Lunak	62
III.3.1. Komponen Perangkat	62
III.3.2. Desain Antar Muka	62
III.3.3. Konsep Eksekusi	80
III.3.3.1. Aktiviti Diagram	80
III.3.3.2. Sequence Diagram.....	95
III.3.3.2.1. Sequence Kategori Menu	95
III.3.3.2.2. Sequence Data Menu.....	96
III.3.3.2.3. Sequence Data Keterangan Menu	97
III.3.3.2.4. Sequence Pemesanan Menu	98
III.3.3.2.5. Sequence Pengiriman Menu.....	99
III.3.3.2.6. Sequence Dapur.....	100
III.3.3.2.7. Sequence Kasir.....	101
III.3.3.2.8. Sequence Kategori Bahan	102
III.3.3.2.9. Sequence Data Bahan.....	103

III.3.3.2.10.	Sequence Bahan Minimum	104
III.3.3.2.11.	Sequence Data Pembelian Bahan.....	105
III.3.3.2.12.	Sequence Data Kas.....	106
III.3.3.2.13.	Sequence Data Biaya.....	107
III.3.3.2.14.	Sequence Data Pegawai	108
BAB IV	PengembanganSistem	109
IV.1.	Perencanaan Tahap Implementasi.....	109
IV.1.1.	Pembangian <i>Class form</i> Implementasi.....	109
IV.1.2.	Keterkaitan Antar <i>Class form</i>	111
IV.2.	Perjalanan Tahap Implementasi (<i>Coding</i>).....	113
IV.2.1.	Top Down/ Bottom Up Implementasi.....	113
IV.2.2.	Debugging.....	117
IV.3.	Ulasan Realisasi Fungsionalitas.....	118
IV.4.	Ulasan Realisasi <i>User Design</i> Interface.....	119
BAB V	Testing dan Evaluasi	142
V.1.	Rencana Pengujian Sistem Terimplementasi	142
V.1.1.	<i>Test Case</i>	142
V.2.	Evaluasi User Interface Design	144
V.2.1.	<i>Black Box</i>	144
BAB VI	Kesimpulan dan Saran	157
VI.1.	Keterikatan Antara Kesimpulan dengan Hasil Evaluasi	157
VI.2.	Keterikatan Antara Saran dengan Hasil Evaluasi	157
VI.3.	Rencana Perbaikan / Implementasi Terhadap Saran yang Diberikan	158
LAMPIRAN	159

DAFTAR GAMBAR

Gambar I-1	Antar Muka Komunikasi	7
Gambar II-1	Fitur Pemesanan	26
Gambar II-2	Fitur Pembayaran	27
Gambar II-3	Fitur Pengecekan Bahan Makanan	29
Gambar II-4	Fitur Pengecekan Data Keuangan Restoran	31
Gambar II-5	Entitas Relation Diagram	33
Gambar II-6	Tabel Diagram	34
Gambar III-1	Entitas Relation <i>Diagram</i>	37
Gambar III-2	Table <i>Diagram</i>	38
Gambar III-3	Use Case Administrator	42
Gambar III-4	Use Case Petugas Gudang	43
Gambar III-5	Use Case Petugas Keuangan	45
Gambar III-6	Use Case Petugas Dapur	45
Gambar III-7	Use Case Petugas Kasir	46
Gambar III-8	Use Case Petugas Dapur	47
Gambar III-9	Use Case Kategori Menu	48
Gambar III-10	Use Case Data Menu	49
Gambar III-11	Use Case Pemesanan Menu	51
Gambar III-12	Use Case Data Kategori	54
Gambar III-13	Use Case Data Bahan	55
Gambar III-14	Use Case Bahan Minimum	56
Gambar III-15	Use Case Data Pembelian Bahan	57
Gambar III-16	Use Case Data Biaya	59
Gambar III-17	Use Case Pegawai	60
Gambar III-18	Class <i>Form Diagram</i>	62
Gambar III-19	Antar Muka <i>Form Login</i>	62
Gambar III-20	Antar Muka <i>Form</i> Bagian Administrator	63
Gambar III-21	Antar Muka <i>Form Register</i>	64
Gambar III-22	Antar Muka <i>Form</i> Data Pegawai	64

Gambar III-23	Antar Muka <i>Form</i> Ubah Data Pegawai.....	65
Gambar III-24	Antar Muka <i>Form</i> Tambah Menu	65
Gambar III-25	Antar Muka <i>Form</i> Tambah Bahan	66
Gambar III-26	Antar Muka <i>Form</i> Ubah Menu.....	67
Gambar III-27	Antar Muka <i>Form</i> Statistik Menu	67
Gambar III-28	Antar Muka <i>Form</i> Menu Terlihat	68
Gambar III-29	Antar Muka <i>Form</i> Waiters	68
Gambar III-30	Antar Muka <i>Form</i> Waiters Pesan.....	69
Gambar III-31	Antar Muka <i>Form</i> Porsi	69
Gambar III-32	Antar Muka <i>Form</i> Total Pesanan	70
Gambar III-33	Antar Muka <i>Form</i> Dapur.....	71
Gambar III-34	Antar Muka <i>Form</i> Kasir.....	71
Gambar III-35	Antar Muka <i>Form</i> Bahan Utama.....	72
Gambar III-36	Antar Muka <i>Form</i> Tambah Bahan	72
Gambar III-37	Antar Muka <i>Form</i> Ubah Bahan.....	73
Gambar III-38	Antar Muka <i>Form</i> Pengambilan Bahan	73
Gambar III-39	Antar Muka <i>Form</i> Bahan Minimum	73
Gambar III-40	Antar Muka <i>Form</i> Keuangan Utama.....	74
Gambar III-41	Antar Muka <i>Form</i> Kategori Bahan	74
Gambar III-42	Antar Muka <i>Form</i> Data Beli Bahan	75
Gambar III-43	Antar Muka <i>Form</i> Data Kas.....	75
Gambar III-44	Antar Muka <i>Form</i> Biaya	76
Gambar III-45	Antar Muka <i>Form</i> Laporan Harian	76
Gambar III-46	Antar Muka <i>Form</i> Laporan per menu	77
Gambar III-47	Antar Muka Detail Pesanan	77
Gambar III-48	Antar Muka <i>Form</i> Laporan Waiters.....	78
Gambar III-49	Antar Muka <i>Form</i> Laporan Keuangan	78
Gambar III-50	Antar Muka <i>Form</i> Laporan Pengeluaran Harian.....	79
Gambar III-51	Antar Muka <i>Form</i> Pengeluaran per Pegawai.....	79
Gambar III-52	Antar Muka <i>Form</i> Laporan Kas	80
Gambar III-53	Aktiviti <i>Diagram</i> Menambah Kategori Menu.....	80

Gambar III-54	Aktiviti <i>Diagram</i> Mengubah Kategori Menu	81
Gambar III-55	Aktiviti <i>Diagram</i> Menambah Data Menu	81
Gambar III-56	Aktiviti <i>Diagram</i> Mengubah Data Menu	82
Gambar III-57	Aktiviti <i>Diagram</i> Keterangan Menu	83
Gambar III-58	Aktiviti <i>Diagram</i> Pemesanan Menu.....	84
Gambar III-59	Aktiviti <i>Diagram</i> Pengiriman Menu	85
Gambar III-60	Aktiviti <i>Diagram</i> Dapur	85
Gambar III-61	Aktiviti <i>Diagram</i> Kasir	86
Gambar III-62	Aktiviti <i>Diagram</i> Menambah Kategori Bahan.....	87
Gambar III-63	Aktiviti <i>Diagram</i> Mengubah Kategori Bahan.....	87
Gambar III-64	Aktiviti <i>Diagram</i> Menambah Data Bahan	88
Gambar III-65	Aktiviti <i>Diagram</i> Mengubah Data Bahan	89
Gambar III-66	Aktiviti <i>Diagram</i> Data Bahan Minimum	90
Gambar III-67	Aktiviti <i>Diagram</i> Memasukkan Data Pembelian Bahan.....	90
Gambar III-68	Aktiviti <i>Diagram</i> Pengubahan Masukkan Data Pembelian Bahan ..	91
Gambar III-69	Aktiviti <i>Diagram</i> Data Kas	92
Gambar III-70	Aktiviti <i>Diagram</i> Menambah Data Biaya	92
Gambar III-71	Aktiviti <i>Diagram</i> Mengubah Data Biaya.....	93
Gambar III-72	Aktiviti <i>Diagram</i> Menambah Data Pegawai.....	93
Gambar III-73	Aktiviti <i>Diagram</i> Mengubah Data Pegawai.....	94
Gambar III-74	Sequence <i>Diagram</i> Kategori Menu.....	95
Gambar III-75	Sequence <i>Diagram</i> Data Menu	96
Gambar III-76	Sequence <i>Diagram</i> Keterangan Menu	97
Gambar III-77	Sequence <i>Diagram</i> Pemesanan Menu.....	98
Gambar III-78	Sequence <i>Diagram</i> Pengiriman Menu	99
Gambar III-79	Sequence <i>Diagram</i> Dapur	100
Gambar III-80	Sequence <i>Diagram</i> Kasir	101
Gambar III-81	Sequence <i>Diagram</i> Kategori Bahan.....	102
Gambar III-82	Sequence <i>Diagram</i> Data Bahan	103
Gambar III-83	Sequence <i>Diagram</i> Data Bahan Minimum	104
Gambar III-84	Sequence <i>Diagram</i> Data Pembelian Bahan	105

Gambar III-85	Sequence <i>Diagram</i> Data Kas	106
Gambar III-86	Sequence <i>Diagram</i> Data Biaya	107
Gambar III-87	Sequence <i>Diagram</i> Data Pegawai.....	108
Gambar IV-1	Top Down Implementasi Data	113
Gambar IV-2	Bottom Up <i>Administrator</i> , Dapur,Gudang, Keuangan, Kasir.....	114
Gambar IV-3	Top Down Implementasi Petugas Dapur	115
Gambar IV-4	Top Down Implementasi Waiters	115
Gambar IV-5	Bottom Up <i>Administrator</i> , Petugas Dapur, Kasir, Waiters.....	116
Gambar IV-6	Top-Down Menu Konsumen.....	119
Gambar IV-7	Antar Muka <i>Form</i> Login	119
Gambar IV-8	Antar Muka <i>Form</i> Bagian <i>Administrator</i>	120
Gambar IV-9	Antar Muka <i>Form</i> Register	121
Gambar IV-10	Antar Muka <i>Form</i> Data Pegawai	122
Gambar IV-11	Antar Muka <i>Form</i> Ubah Data Pegawai.....	122
Gambar IV-12	Antar Muka <i>Form</i> Tambah Menu	123
Gambar IV-13	Antar Muka <i>Form</i> Tambah Bahan	124
Gambar IV-14	Antar Muka <i>Form</i> Ubah Menu.....	124
Gambar IV-15	Antar Muka <i>Form</i> Statistik Menu	125
Gambar IV-16	Antar Muka <i>Form</i> Menu Terlihat	125
Gambar IV-17	Antar Muka <i>Form</i> Waiters di desktop.....	126
Gambar IV-18	Antar Muka <i>Form</i> Waiters Pesan di desktop	127
Gambar IV-19	Antar Muka <i>Form</i> Porsi di desktop.....	127
Gambar IV-20	Antar Muka <i>Form</i> Total Pesanan di desktop	128
Gambar IV-21	Antar Muka <i>Form</i> Dapur.....	129
Gambar IV-22	Antar Muka <i>Form</i> Kasir.....	129
Gambar IV-23	Antar Muka <i>Form</i> Bahan Utama.....	130
Gambar IV-24	Antar Muka <i>Form</i> Tambah Bahan	130
Gambar IV-25	Antar Muka <i>Form</i> Ubah Bahan.....	131
Gambar IV-26	Antar Muka <i>Form</i> Pengambilan Bahan	131
Gambar IV-27	Antar Muka <i>Form</i> Bahan Minimum	131
Gambar IV-28	Antar Muka <i>Form</i> Keuangan Utama.....	132

Gambar IV-29	Antar Muka <i>Form</i> Kategori Bahan	132
Gambar IV-30	Antar Muka <i>Form</i> Data Beli Bahan	133
Gambar IV-31	Antar Muka <i>Form</i> Data Kas.....	133
Gambar IV-32	Antar Muka <i>Form</i> Biaya	134
Gambar IV-33	Antar Muka <i>Form</i> Laporan Harian	134
Gambar IV-34	Antar Muka <i>Form</i> Laporan per menu	135
Gambar IV-35	Antar Muka Detail Pesanan	135
Gambar IV-36	Antar Muka <i>Form</i> Laporan Waiters.....	136
Gambar IV-37	Antar Muka <i>Form</i> Laporan Keuangan.....	136
Gambar IV-38	Antar Muka <i>Form</i> Laporan Pengeluaran Harian.....	137
Gambar IV-39	Antar Muka <i>Form</i> Pengeluaran per Pegawai.....	137
Gambar IV-40	Antar Muka <i>Form</i> Laporan Kas	138
Gambar IV-41	Antar Muka Login Waiters di PDA.....	138
Gambar IV-42	Antar Muka Waiters di PDA	139
Gambar IV-43	Antar Muka Waiters Pesan di PDA	139
Gambar IV-44	Antar Muka Porsi di PDA.....	140
Gambar IV-45	Antar Muka Total di PDA	141
Gambar IV-46	Antar Muka Kirim Pesanan	141
Gambar A-0-1	<i>Attach Database</i>	160
Gambar A-0-2	<i>Attach Database Cont</i>	160
Gambar A-0-3	<i>Attach Database Cont</i>	161
Gambar A- 0-4	<i>Network Connections</i>	161
Gambar A- 0-5.	<i>Wireless Network Connection Properties (Wireless Network)</i>	162
Gambar A-0-6	<i>Wireless Network Properties</i>	163
Gambar A- 0-7.	<i>Wireless Network Connection Properties</i>	164
Gambar A- 0-8.	<i>Wireless Network Connection Properties (General)</i>	165
Gambar A- 0-9	<i>Internet Protocol (TCP/IP) Properties</i>	166
Gambar A- 0-10	Status Koneksi	166
Gambar A-0-11	Setting (1)	167
Gambar A- 0-12	Setting(2)	167
Gambar A-0-13	Setting (3)	168

Gambar A-0-14 Connections	168
Gambar A-0-15 My Work Network.....	169
Gambar A- 0-16 Setting(4)	169
Gambar A-0-17 Configure Network Adapters.....	170
Gambar A-0-18 O2 Wifi Wireless Adapter	170
Gambar A- 0-19 Configure Wireless Networks.....	171
Gambar A- 0-20 Ubah Address Bar	172

DAFTAR TABEL

Tabel I-1 Singkatan	3
Tabel V-1 <i>Testing</i> Data Pegawai Baru.....	145
Tabel V-2 <i>Testing Login</i>	145
Tabel V-3 <i>Testing</i> Lihat Data Pegawai	146
Tabel V-4 <i>Testing</i> Kategori Menu	147
Tabel V-5 <i>Testing</i> Tambah Data Menu.....	147
Tabel V-6 <i>Testing</i> Ubah Data Menu	148
Tabel V-7 <i>Testing</i> Ubah Menu Ada	148
Tabel V-8 <i>Testing</i> Ubah Menu Tidak Ada.....	149
Tabel V-9 <i>Testing</i> Statistik Penjualan.....	149
Tabel V-10 <i>Testing</i> Kategoiei Bahan	150
Tabel V-11 <i>Testing</i> Tambah Bahan	150
Tabel V-12 <i>Testing</i> Bahan Minimum.....	151
Tabel V-13 <i>Testing</i> Dapur.....	151
Tabel V-14 <i>Testing</i> Kasir	152
Tabel V-15 <i>Testing</i> Biaya	152
Tabel V-16 <i>Testing</i> Kas.....	153
Tabel V-17 <i>Testing</i> Laporan Pemasukkan Harian, Bulanan	153
Tabel V-18 <i>Testing</i> Laporan Pengeluaran Harian, Bulanan	154
Tabel V-19 <i>Testing</i> Laporan Kasar Harian, Bulanan.....	154
Tabel V-20 <i>Testing</i> Pesanan Utama	155
Tabel V-21 <i>Testing</i> Detail Pesanan.....	155
Tabel V-22 <i>Testing</i> Total Pesanan	156

DAFTAR SIMBOL

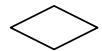
Entity Relationship Diagram



Entity



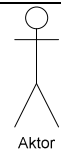

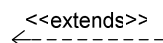
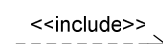

Atribut





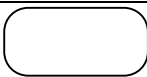



Relationship

Unified Modelling Language


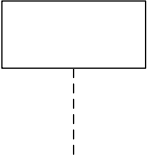



Use Case

Notasi	Nama	Keterangan
	Aktor	Seseorang atau apa saja yang berhubungan dengan system yang sedang dibangun.
	Use case	Bagian tingkat tinggi dari fungsionalitas yang disediakan oleh sistem. (menggambarkan bagaimana seseorang menggunakan sistem.
	Relasi extend	Digunakan untuk menunjukkan bahwa satu use case merupakan tambahan fungsional dari use case yang lain jika kondisi atau syarat tertentu yang dipenuhi.
	Relasi include	Digunakan untuk menggambarkan bahwa suatu use case seluruhnya merupakan fungsionalitas dari use case lainnya.
	Relasi Asosiasi	Relasi antara aktor dan use case.

Activity Diagram

Notasi	Nama	Keterangan
	Titik awal (start state)	Menunjukkan awal aliran kerja
	Titik akhir (end state)	Menunjukkan akhir aliran kerja
	Activity	Kegiatan dalam aliran kerja
	Transisi (transition)	Menunjukkan bagaimana aliran kerja itu berjalan dari satu aktivitas ke aktivitas lainnya.
	Titik keputusan (decision point)	Untuk mengambil keputusan
	Fork	Digunakan untuk menunjukkan kegiatan yang dilakukan secara paralel atau untuk menggabungkan dua kegiatan paralel menjadi satu.

Sequence diagram

Notasi	Nama	Keterangan
	Aktor	Seseorang atau apa saja yang berhubungan dengan system yang sedang dibangun.
	Participant	Setiap participant terhubung dengan garis titik-titik yang disebut lifeline.
	Simbol message Simple	Sebuah perpindahan (transfer) control dari satu participant ke participant yang lainnya
	Simbol message Synchronous	Jika sebuah participant mengirimkan sebuah message synchronous, maka jawaban atas message tersebut akan ditunggu sebelum diproses dengan urusannya
	Simbol message Asynchronous	Jika sebuah participant mengirimkan sebuah message asynchronous, maka jawaban atas message tersebut tidak perlu ditunggu