

Abstrak

Metode penanganan proses transaksi secara manual di restoran dianggap kurang efektif dan efisien. Dengan penggunaan aplikasi pada perangkat komputer dan perangkat bergerak (PDA) diharapkan dapat mengatasi permasalahan tersebut. Pengembangan aplikasi untuk menangani proses transaksi di restoran disertai aplikasi CMS (Content Management System) memungkinkan pengelola restoran untuk menambahkan dan/atau memanipulasi (mengubah) isi dari aplikasi sesuai dengan kondisi restoran.

Aplikasi Restoran Content Management System ini dikembangkan menggunakan bahasa pemrograman berorientasi objek C# dan menggunakan basis data Microsoft SQL Server 2000, untuk penyimpanan data yang dibutuhkan. Aplikasi ini juga menggunakan Web Service sebagai media perpindahan data melalui jaringan untuk menangani aplikasi web pemesanan yang digunakan pada perangkat PDA.

Kata Kunci : Aplikasi Restoran, *Content Management System*, PDA, Web.

Daftar Isi

Kata Pengantar	i
Abstrak.....	ii
Daftar Isi	iii
Daftar Gambar.....	vi
Daftar Tabel	vii
Bab 1 Persyaratan Produk.....	1
1.1 Pendahuluan.....	1
1.1.1 Tujuan	1
1.1.2 Ruang Lingkup Proyek	2
1.1.3 Definisi, Akronim, Singkatan	2
1.1.4 Overview.....	3
1.2 Gambaran Keseluruhan	3
1.2.1 Perspektif Produk.....	3
1.2.2 Fungsi Produk	5
1.2.3 Karakteristik Pengguna.....	5
1.2.4 Batasan – Batasan	6
1.2.5 Asumsi Dan Ketergantungan	7
1.2.6 Penundaan Persyaratan	7
Bab 2 Spesifikasi Produk.....	8
2.1 Persyaratan Antarmuka Eksternal.....	8
2.1.1 Antarmuka Pengguna.....	8
2.1.2 Antarmuka Perangkat Keras	8
2.1.3 Antarmuka Perangkat Lunak	8
2.1.4 Antarmuka Komunikasi	9
2.2 Fitur Produk Perangkat Lunak.....	9
2.2.1 Fitur 1 : Layanan Manajemen Konten (Aplikasi CMS).....	9
2.2.2 Fitur 2 : Layanan Pemesanan Makanan	19
2.2.3 Fitur 3 : Layanan Informasi Dapur.	22
2.2.4 Fitur 4 : Layanan Kasir.	25
2.3 Persyaratan Performa.....	27
2.4 Batasan Desain	27
2.5 Atribut – Atribut Sistem Perangkat Lunak	27
2.5.1 Keandalan	27
2.5.2 Ketersediaan.....	27
2.5.3 Keamanan	27
2.5.4 Pemeliharaan.....	28
2.5.5 Perpindahan.....	28
2.5.6 Persyaratan Basis Data Logis.....	28

Bab 3	Desain Perangkat Lunak	29
3.1	<i>Pendahuluan</i>	29
3.1.1	Identifikasi	29
3.1.2	Overview Sistem	29
3.2	<i>Desain Perangkat Lunak</i>	30
3.2.1	Use Case Diagram	30
3.2.2	Activity Diagram	32
3.2.3	Analisa Basis Data	61
Bab 4	Pengembangan Sistem	69
4.1	<i>Perencanaan Tahap Implementasi</i>	69
4.1.1	Pembagian Modul	69
4.1.2	Keterkaitan Antar Modul	71
4.2	<i>Perjalanan Tahap Implementasi</i>	72
4.2.1	Modul-Modul Aplikasi Manajemen Konten	72
4.2.2	Modul Pemesanan (Waiter)	90
4.2.3	Modul Bagian Dapur (Checker)	94
4.2.4	Modul Kasir	96
4.3	<i>Ulasan Realitas Fungsional</i>	102
4.3.1	Ulasan Realitas Fungsional Modul Manajemen Konten (CMS)	102
4.3.2	Ulasan Realitas Fungsional Modul Pemesanan (Waiter)	102
4.3.3	Ulasan Realitas Fungsional Modul Bagian Dapur (Checker)	103
4.3.4	Ulasan Realitas Fungsional Modul Pembayaran Tagihan	103
4.4	<i>Ulasan Realisasi Antarmuka Pengguna</i>	104
4.4.1	Antar Muka Utama Aplikasi Manajemen Konten (CMS)	104
4.4.2	Antar Muka Pengolahan Menu	104
4.4.3	Antar Muka Daftar Menu	105
4.4.4	Antar Muka Pengolahan Meja	105
4.4.5	Antar Muka Pengolahan Operator	106
4.4.6	Antar Muka Pengolahan Tampilan	106
4.4.7	Antar Muka Laporan	107
4.4.8	Antar Muka Aplikasi Bagian Dapur (Checker)	107
4.4.9	Antar Muka Aplikasi Kasir	108
4.4.10	Antar Muka Aplikasi Kasir Bayar	108
Bab 5	Evaluasi Sistem	109
5.1	<i>Rencana Pengujian Sistem Terimplementasi</i>	109
5.2	<i>Test Case</i>	109
5.2.1	Aplikasi CMS	109
5.2.2	Aplikasi Waiter	109
5.2.3	Aplikasi Checker	110
5.2.4	Aplikasi Kasir	110
5.3	<i>Perjalanan Metodologi Penelitian</i>	110
5.3.1	Black Box	110
5.3.2	Wawancara Dengan Target Aplikasi	110
5.3.3	Ulasan Hasil Evaluasi	110

Bab 6	Kesimpulan Dan Saran.....	116
6.1	<i>Kesimpulan.....</i>	116
6.1.1	Kesimpulan Aplikasi Manajemen Kontent (CMS).....	116
6.1.2	Kesimpulan Aplikasi Waiter.....	116
6.1.3	Kesimpulan Aplikasi <i>Checker</i>	117
6.1.4	Kesimpulan Aplikasi Kasir	117
6.2	<i>Saran.....</i>	117
6.3	<i>Keterkaitan Antara Kesimpulan Dengan Hasil Evaluasi</i>	117
6.4	<i>Keterkaitan Antara Saran Dan Hasil Evaluasi</i>	118
6.5	<i>Rencana Perbaikan Terhadap Saran Yang Diberikan</i>	118
Daftar Pustaka		119

Daftar Gambar

Gambar 2-1 Urutan stimulus layanan pengolahan data dan informasi	10
Gambar 2-2 Urutan stimulus.....	19
Gambar 2-3 Urutan stimulus aplikasi bagian dapur	23
Gambar 2-4 Urutan stimulus aplikasi layanan kasir	26
Gambar 3-1 Use case diagram	31
Gambar 3-2 Activity diagram login.....	32
Gambar 3-3 Activity diagram ubah informasi umum restoran.....	33
Gambar 3-4 Activity diagram tambah data menu.....	34
Gambar 3-5 Activity diagram ubah data menu.....	35
Gambar 3-6 Activity diagram hapus data menu	36
Gambar 3-7 Activity diagram tambah daftar menun	37
Gambar 3-8 Activity diagram ubah daftar menu	38
Gambar 3-9 Activity diagram hapus daftar menu.....	39
Gambar 3-10 Activity diagram tambah rantai	40
Gambar 3-11 Activity diagram ubah data rantai.....	41
Gambar 3-12 Activity diagram hapus data rantai	42
Gambar 3-13 Activity diagram tambah meja.....	43
Gambar 3-14 Activity diagram ubah data meja	44
Gambar 3-15 Activity diagram hapus data meja	44
Gambar 3-16 Activity diagram tambah operator	45
Gambar 3-17 Activity diagram ubah data operator	46
Gambar 3-18 Activity diagram hapus data operator.....	47
Gambar 3-19 Activity diagram tambah Tampilan	48
Gambar 3-20 Activity diagram ubah data Tampilan	49
Gambar 3-21 Activity diagram hapus data Tampilan.....	50
Gambar 3-22 Activity diagram lihat laporan	51
Gambar 3-23 Activity diagram pemesanan	52
Gambar 3-24 Activity diagram menampilkan pesan	54
Gambar 3-25 Activity diagram mencetak pesanan.....	55
Gambar 3-26 Activity diagram memberikan status ketersediaan menu	56
Gambar 3-27 Activity diagram selesaikan pesanan.....	57
Gambar 3-28 Activity diagram cetak tagihan.....	58
Gambar 3-29 Activity diagram pelunasan tagihan	58
Gambar 3-30 Activity diagram pembatalan pembayaran	59
Gambar 3-31 Entity Relationship	62
Gambar 3-32 Diagram tabel.....	65
Gambar 4-1 Antar muka utama aplikasi manajemen konten (CMS).....	104
Gambar 4-2 Antar Muka pengolahan menu.....	104
Gambar 4-3 Antar muka daftar menu	105
Gambar 4-4 Antar muka pengolahan meja	105
Gambar 4-5 Antar muka pengolahan operator.....	106
Gambar 4-6Antar muka pengolahan tampilan.....	106
Gambar 4-7 Antar muk laporan	107
Gambar 4-8 Antar muka aplikasi bagian dapur	107
Gambar 4-9 Antar muka aplikasi kasir	108
Gambar 4-10 Antar muka aplikasi kasir bayar	108

Daftar Tabel

Tabel 3-1 Fungsi login	33
Tabel 3-2 Fungsi ubah informasi umum restoran	34
Tabel 3-3 Fungsi tambah menu.....	35
Tabel 3-4 Fungsi ubah data menu	36
Tabel 3-5 Fungsi hapus data menu	37
Tabel 3-6 Fungsi tambah daftar menu	38
Tabel 3-7 Fungsi ubah daftar menu	39
Tabel 3-8 Fungsi hapus daftar menu.....	40
Tabel 3-9 Fungsi tambah lantai.....	41
Tabel 3-10 Fungsi ubah data lantai	42
Tabel 3-11 Fungsi hapus data lantai	42
Tabel 3-12 Fungsi tambah meja.....	43
Tabel 3-13 Fungsi ubah data meja	44
Tabel 3-14 Fungsi hapus data meja	45
Tabel 3-15 Fungsi tambah operator	46
Tabel 3-16 Fungsi ubah data operator	47
Tabel 3-17 Fungsi hapus data operator.....	48
Tabel 3-18 Fungsi tambah Tampilan	49
Tabel 3-19 Fungsi ubah data Tampilan	50
Tabel 3-20 Fungsi hapus data Tampilan.....	51
Tabel 3-21 Fungsi lihat laporan	52
Tabel 3-22 Fungsi pemesanan	53
Tabel 3-23 Fungsi menampilkan pesan	54
Tabel 3-24 Fungsi mencetak pesanan	55
Tabel 3-25 Fungsi memberikan status ketersediaan	56
Tabel 3-26 Fungsi selesaikan pesanan.....	57
Tabel 3-27 Fungsi cetak tagihan	58
Tabel 3-28 Fungsi pelunasan tagihan	59
Tabel 3-29 Fungsi pembatalan pembayaran	60
Tabel 4-1 Modul Pengolahan Operator.....	72
Tabel 4-2 Modul pengolahan menu	76
Tabel 4-3 Modul pengolahan daftar menu.....	79
Tabel 4-4 Modul pengolahan meja	82
Tabel 4-5 Modul pengolahan tema	88
Tabel 4-6 Modul pemesanan.....	90
Tabel 4-7 Modul bagian dapur.....	94
Tabel 4-8 Modul kasir.....	96
Tabel 4-9 Ulasan realita fungsional modul Manajemen Kontent	102
Tabel 4-10 Ulasan Realitas Fungsional Modul Pemesanan (Waiter)	102
Tabel 4-11 Ulasan Realitas Fungsional Modul Bagian Dapur (<i>checker</i>)	103
Tabel 4-12 Ulasan Realitas Fungsional Modul Pembayaran Tagihan.....	103
Tabel 5-1 Ulasan hasil evaluasi Modul Pengelolaan data menu.....	111
Tabel 5-2 Ulasan hasil evaluasi modul pengelolaan daftar menu.....	111