



IMPLEMENTASI APLIKASI PEMESANAN MAKANAN, SERVICE DAN RESERVASI BERBASIS WEB PADA RESTORAN EKA RIA

Denny Surya Tjandrajadi

INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

Program Studi : Teknologi Informatika Konsentrasi: Web Teknologi

Jl. Yos Sudarso Kav. 87th Sunter – Jakarta 14350

Email: info@kwikiangie.ac.id

ABSTRACT

Increasingly Evolving her a restaurant, the greater the data that must be processed to be accurate information manual processing has many problems few examples of cases when an employee or any admin convey information about the order list. menu prices were not reasonable because it is too expensive if it happens then the restaurants need to spend money to print the list menu again and be a waste of capital. Seeing an issue with such problems researchers offered a WEB-based application implementation to process the booking, price information, promotions, reservations and sales reports.

This application is made with programming language PHP Hypertext Preprocessor", which is a programming language that is widely used for handling the manufacture and development of a website and can be used in conjunction with HTML. JQuery collection javascript library simplifies Javascript code by calling the functions provided by jquery . Javascript itself is a scripting language that works side Client / Browser so that websites can be more interactive text editor used to

implementation this is Aptana studio3.1

The collection of information is done with indirect observation methods and interview with a restaurant employee Eka Ria. untuk implementation method using this app has many features to support activity in the restaurant eka-ria As a menu to order food, bill printing, information relating to the reservation sperti information package info leases for prediction of total rental price of the room with the package and manufacturing sales report.

Results from this study is a food ordering application, reservation service and transactions can be easy for customers to mendpatkan food menu and pricing information, and simplify admin of booking meals to get information about sales reports

The conclusion of this study is the application that can be easier to get the information menu, ordering food, making auto sales reports and reservations

Keywords: Booking Seafood, sales reports and reservations based on WEB

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber;

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



1. Pendahuluan

Pemesanan secara manual ini masih memiliki kelemahan diantaranya Pelanggan tidak mendapatkan informasi tentang jumlah stok menu yang masih tersedia atau sudah habis. Sehingga memboroskan waktu *waiters* dan pelanggan karena harus mengkonfirmasi ulang stok lalu memberikan informasi kepada pelanggan yang bertanya, pelanggan belum bisa memprediksi total bayaran berdasarkan menu yang dipesan karena belum mendapatkan informasi tentang menu makanan dan harga, kesalahan input penjualan seperti kesalahan pada penanggalan, memboroskan biaya restoran untuk mencetak list menu baru setiap kali ada perubahan harga atau penambahan menu baru.

Belum ada fitur untuk memesan secara *online* sehingga sistem pemesanan makanan, *booking* meja dan transaksi pembayaran masih dilakukan secara manual oleh para pelanggan. Ada beberapa kelemahan yang terdapat dalam

sistem manual ini, terutama apabila jumlah pengunjung cukup ramai, akan terjadi kemungkinan kesalahan pesanan dan transaksi seperti kesalahan perhitungan oleh kasir misalnya pelanggan tidak memesan menu makanan tapi di dalam *bill* pembayaran ditampilkan menu yang tidak dipesan sehingga jumlah total pembayaran melebihi dari yang dipesan.

Hal ini bisa menimbulkan kemarahan dari pelanggan dan merusak hubungan antara pihak restoran dengan pelanggan. Kendala lainnya adalah *waiters* harus menunggu konfirmasi ketersediaan menu dari koki dan *waiters* harus konfirmasi ulang ke koki yang di dapur untuk melaporkan pemesanan menu dan melihat ketersediaan stok bahan makanan. dan dalam hal ini pengawasan stok bahan makanan kurang. Masalah lain adalah informasi Reservasi dimana pihak restoran melakukan penjadwalan reservasi masih secara manual dimana merepotkan staf untuk memberikan informasi ketersediaan ruangan pada jam dan tanggal



tertentu .Berdasarkan latar belakang masalah tersebut peneliti ingin merancang suatu aplikasi berbasis *Web* sebagai tugas akhir

2.LANDASAN TEORI

2.1.WEB

Menurut Robert Sebesta(2011:7)*Web* adalah kumpulan dari *software* dan *protocol computer* yang online , beberapa *web server*. Menurut Williams dan sawyer(2011:98) *web2.0* adalah langkah menuju *web* yang lebih social, kolaboratif ,interaktif dan *responsive*

2.2.Service

Menurut Tjiptono (2014:271) mengidentifikasi lima *gap* (kesenjangan) kualitas pelayanan jasa yang diperlukan dalam pelayanan jasa, kelima *gap* tersebut adalah :

1. Kesenjangan antara harapan konsumen dan persepsi manajemen.
2. Kesenjangan antara persepsi manajemen terhadap pelanggan dan spesifikasi kualitas pelayanan jasa.
3. Kesenjangan antara spesifikasi mutu jasa dan penyampaian jasa.

dengan judul“Implementasi Aplikasi Pemesanan Makanan, *Service* Dan Reservasi Berbasis *WEB* Pada Restoran Eka Ria”

4. Kesenjangan antara penyampaian jasa dan komunikasi eksternal.
5. Kesenjangan antara jasa yang diharapkan dan jasa yang diharapkan.

2.3 Reservasi

Menurut pamudji(2013:artikel)

Definisi reservasi adalah sebuah proses perjanjian yang berupa pemesanan produk barang ataupun jasa namun belum ditutup dengan sebuah transaksi jual beli. Proses reservasi ditandai dengan adanya proses tukar menukar informasi antara produsen dan konsumen yang bertujuan untuk menciptakan adanya kesepahaman mengenai produk ataupun jasa yang ingin dipesan.

2.4 Pemesanan

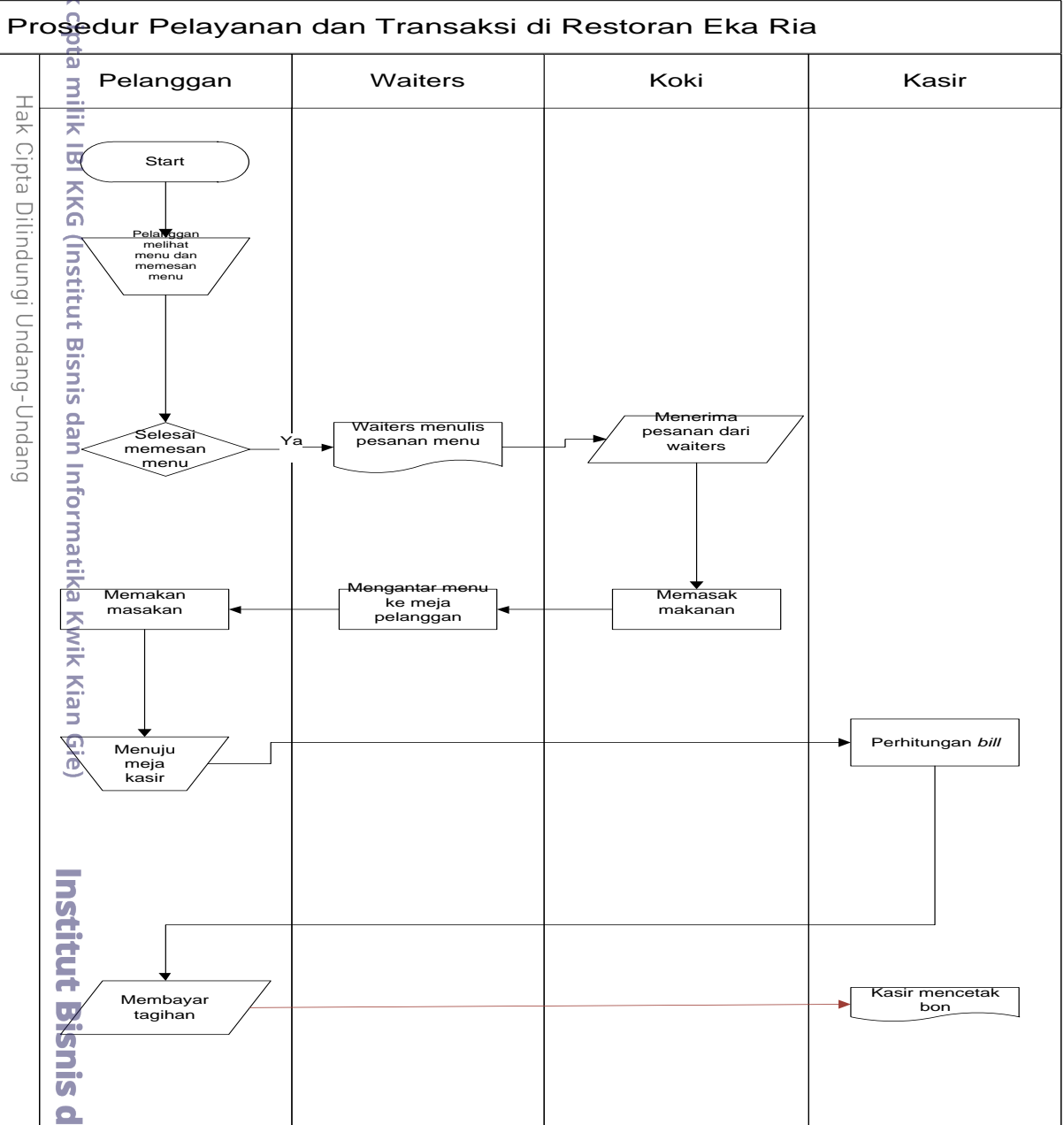
Menurut Yolanda M.siagian(2005:83) proses pemesanan merupakan gambaran siklus *order*, konsumen yang meliputi persiapan *order*,pengiriman *order*,pencatatan *order*,pelaksanaan *order* dan laporan status *order*

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



3. Analisis Sitem Yang Sedang Berjalan



Gambar 3.1

Sistem Yang Sedang Berjalan

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



3 . Analisis system yang sedang berjalan

1. Sistem yang Sedang Berjalan

Setelah bertemu dengan pihak restoran Eka Ria , cara pelayanan dan transaksi masi manual yaitu dimana pelanggan baru dapat melihat menu makanan. Bila berada di tempat kemudian pelanggan memanggil *waiters* untuk memesan menu makanan , *waiters* kemudian mencatat dan menyampaikan ke meja koki lalu koki memasak menu yang di pesan setelah masakan siap waiters mengantar masakan ke meja pelanggan lalu pelanggan menyantap hidangan. Setelah selesai menyantap pelanggan ke meja kasir untuk melakukan perhitungan biaya menu yang dipesan. Kemudian pelanggan membayar tagihan sesuai dengan *bill*. Untuk gambaran sistem yang sedang berjalan bisa dilihat berupa **FOD Flow Of Diagram**(gambar

3.1)

3.2 Metode Penelitian

Untuk merancang sebuah aplikasi yang baik penelitian ini membutuhkan data-data. Teknik

yang digunakan untuk pengumpulan data yang di gunakan oleh peneliti pada kesempatan ini adalah dengan wawancara tidak terstruktur dan observasi tak langsung.

1. Teknik Analisis Data

Peneliti melakukan metode penelitian kualitatif sesuai dengan teori nya W.Laurence neuman(2014:280) dimana metode ini untuk menjelaskan rinciannya orang, tindakan, dan kejadian dalam kehidupan sosial. Data berupa teks dari dokumen, catatan observasional, transkrip wawancara terbuka, artifak fisik, rekaman audio atau video, dan gambar atau foto. Pengelolaan data Menggunakan teknik pengkodean kualitatif yang merupakan suatu kesatuan bagian dari analisis data

Terdapat tiga teknik analisis data kualitatif yaitu reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan. Proses ini berlangsung terus-menerus selama penelitian



berlangsung, bahkan sebelum data benar-benar terkumpul

1. Reduksi Data

Reduksi data merupakan salah satu dari teknik analisis data kualitatif. Reduksi data adalah bentuk analisis yang menajamkan, menggolongkan, mengarahkan, membuang yang tidak perlu dan mengorganisasi data sedemikian rupa sehingga kesimpulan akhir dapat diambil. Reduksi tidak perlu diartikan sebagai kuantifikasi data.

2. Penyajian Data

Penyajian data merupakan salah satu dari teknik analisis data kualitatif. Penyajian data

3.3 Teknik Pengumpulan Data

a. primer

1. Wawancara Tak Terstruktur

Peneliti melakukan wawancara tidak terstruktur dengan manajemen restoran Eka Ria. Peneliti disini menawarkan untuk membuat sistem pemesanan *online* dan reservasi, lalu peneliti menanyakan tentang bagaimana sistem yang diinginkan untuk pengembangan web serta desain nya, peneliti menanyakan sistem yang berjalan untuk mendapatkan gambaran tentang pengembangan web yang akan dikembangkan, peneliti menanyakan fitur apa saja yang ingin ditambahkan ke web yang sedang berjalan.

2. Observasi Langsung

adalah kegiatan ketika sekumpulan informasi disusun, sehingga memberi kemungkinan akan adanya penarikan kesimpulan. Bentuk penyajian data kualitatif berupa teks naratif (berbentuk catatan lapangan), matriks, grafik, jaringan dan bagan.

3. Penarikan Kesimpulan

Penarikan kesimpulan merupakan salah satu dari teknik analisis data kualitatif. Penarikan kesimpulan adalah hasil analisis yang dapat digunakan untuk mengambil tindakan.

Teknik pengumpulan data melalui observasi langsung inidilakukan dengan cara datang dan menjadi pelanggan langsung di restoran Eka Ria. Dimana peneliti dapat merasakan kondisi *real* sebagai pelanggan untuk mengamati sistem yang sedang berjalan di restoran Eka Ria dan mendapatkan informasi kendala-kendala yang dialami pelanggan *waiters* dan *owner* di restoran Eka Ria

b. Sekunder

Studi Pustaka

Teknik ini dilakukan dengan cara mengumpulkan informasi yang relevan dengan topik atau masalah yang akan atau sedang diteliti. Informasi diperoleh dari buku-buku ilmiah, karya-karya ilmiah, jurnal, laporan penelitian, dan sumber-sumber tertulis baik tercetak maupun elektronik pada web internet.



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



4. IMPLEMENTASI SISTEM YANG DIUSULKAN

4.1. Rancangan Sistem

1. Rancangan Arsitektur Sistem

Gambar 4.1 Use Case Diagram (di halaman berikutnya)

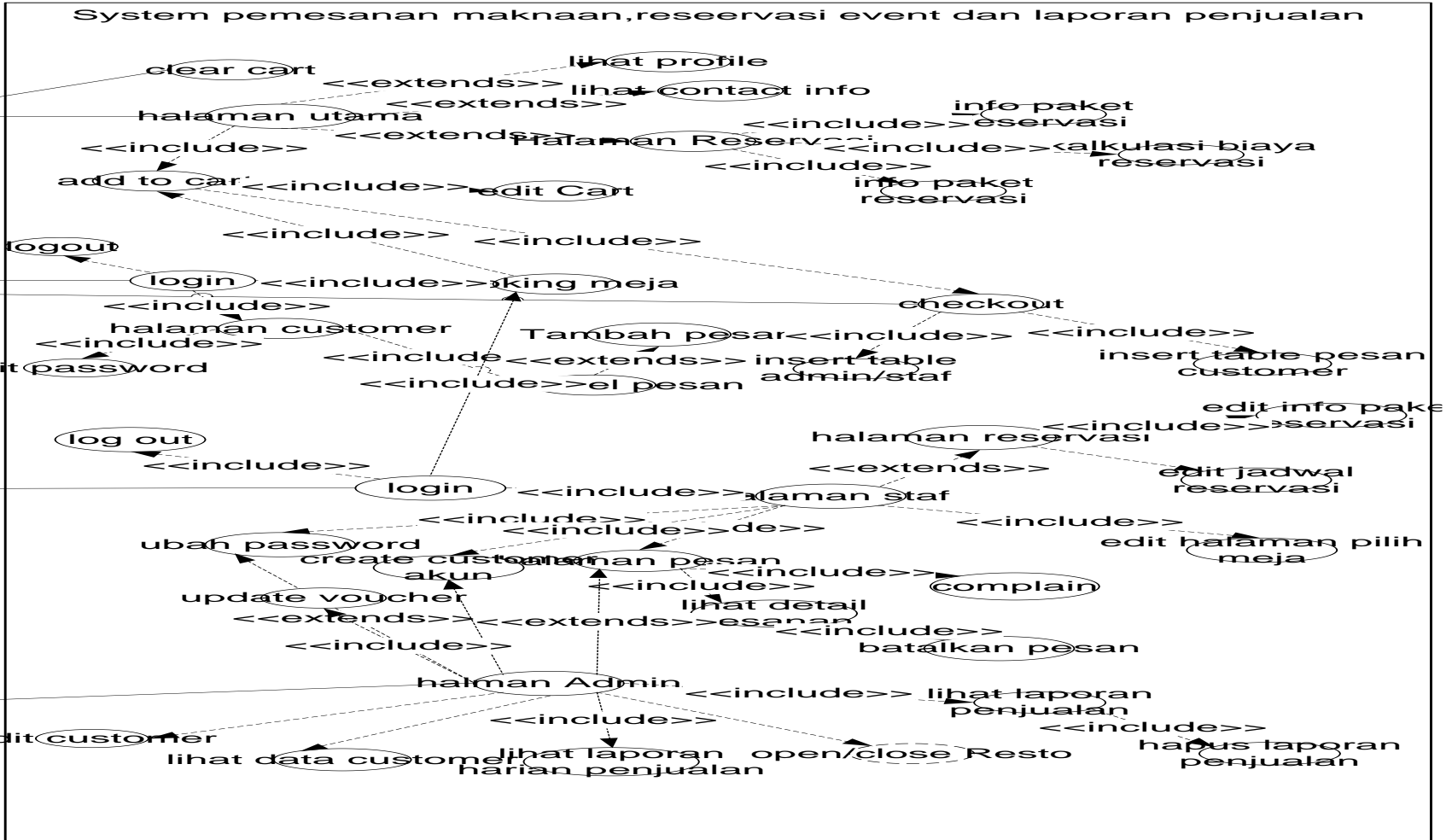
Pada diagram usecase ini akan menjelaskan hubungan antara user dengan sistem yang akan diimplementasikan, yang dijelaskan pada diagram ini adalah aktivitas. Apa saja yang dapat dilakukan oleh semua user/aktor kepada sistem.

1. Use Case Diagram

Tabel 4.1

Deskripsi Use Case Halaman tama

Use Case Name	Home
Actors	Pelanggan, Admin, Karyawan, public user
Descriptions	Di halaman Home ini user dapat melihat menu yang di promosi dan terdapat akses untuk link ke halaman <i>about us</i> , contact, reservasi dan akses cart untuk memprediksi harga makanan di set quantity dan menu makanan jika log in sebagai admin, karyawan atau user maka selain melihat user dapat mengedit halaman promo
Pre Conditions	User membuka browser
Post Conditions	Pelanggan masuk ke halaman utama
Normal flow	Actor action Step 1: Pelanggan mengakses halaman utama



Gambar 4.1

Use Case Diagram Halaman Utama

1. Dianggap mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Penulisan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Penulisan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Tabel 4

Deskripsi Use Case Halaman *About us*

Use Case Name	<i>About us</i>	
Actors	Pelanggan,Admin,Karyawan,public user	
Descriptions	Di halaman <i>about us</i> ini User dapat melihat Profil Restoran sejarah Restoran Jika User Log in Sebagai admin atau karyawan maka dapat mengedit isi halaman <i>about us</i>	
Pre Conditions	User mengklik Halaman <i>About us</i>	
Post Conditions	Sistem Menampilkan Halaman <i>About us</i>	
Normal flow	Actor action	Sistem Response
	Step 1: Pelanggan mengakses halaman About us	Step 2: Menampilkan Halaman <i>About us</i> Yang Berisi Tentang Profile Restoran Eka Ria

Tabel 4.2

Deskripsi Use Case Halaman *About us*

Use Case Name	<i>About us</i>	
Actors	Pelanggan,Admin,Karyawan,public user	
Descriptions	Di halaman <i>about us</i> ini User dapat melihat Profil Restoran sejarah Restoran Jika User Log in Sebagai admin atau karyawan maka dapat mengedit isi halaman <i>about us</i>	
Pre Conditions	User mengklik Halaman <i>About us</i>	
Post Conditions	Sistem Menampilkan Halaman <i>About us</i>	
Normal flow	Actor action	Sistem Response
	Step 1: Pelanggan mengakses halaman About us	Step 2: Menampilkan Halaman <i>About us</i> Yang Berisi Tentang Profile Restoran Eka Ria



Tabel 4.3

Deskripsi Use Case Halaman Contact Us

Use Case Name	Contact Us	
Actors	Pelanggan, Admin, Karyawan, Public user	
Description	Di halaman contact us ini User dapat melihat info kontak Restoran Jika User Log in Sebagai admin maka dapat mengedit isi halaman Contact us	
Pre Conditions	User mengklik Halaman Contact Us	
Post Conditions		Sistem Response
	Step 1: User mengakses halaman Contact us	Step 2: Menampilkan Halaman info contact Eka Ria

Tabel 4.4

Deskripsi Use Case View Menu dan Cart

Use Case Name	View Menu dan Cart	
Actors	Public user	
Descriptions	User dapat melihat info gambar, harga makanan dan bisa memprediksi total harga yang si set berdasarkan quantity	
Pre Conditions	User mengakses view menu dan Cart	
Post Conditions	Sistem Menampilkan Halaman pilihan meja	
Normal flow	Actor action	Sistem Response
	Step 1: User mengakses halaman view menu dan cart	Step 2: Menampilkan Halaman <i>menu & cart</i>
	Step 3: User memilih memasukkan menu ke <i>cart</i>	Step 4: User dapat , memprediksi harga total harga
Alternate flow		



Tabel 4.5

Deskripsi Use Case pilih meja

Use Case Name	Pilih meja	
Actors	Admin, Pelanggan, Karyawan	
Descriptions	Jika di tekan tombol seat & cart maka user dapat melihat kondisi meja apakah dalam kondisi bisa memesan apa tidak system akan menampilkan pesan kondisi resto apakah penuh ato restoran lagi tutup	
Pre Conditions	User mengakses tombol seat & cart	
Post Conditions	Sistem Menampilkan Halaman pilihan meja	
Normal flow	Actor action	Sistem Response
	Step 1: User mengakses halaman seat menu dan cart	Step 2: Menampilkan Halaman <i>pemilihan meja</i>
	Step 3: User memilih memasukkan menu ke <i>cart</i>	Step 4: User dapat memprediksi dan melakukan pemesanan makanan
Alternate flow	No	Alternate Step
	1	Kondisi meja sudah penuh atau resto dalam keadaan tutup system menampilkan pesan
	2	Pelanggan sudah memilih meja dan ingin menambah pesanan maka ketika menekan tombol langsung terhubung ke halaman pemilihan menu dan disitu ada nomor meja

Tabel 4.6

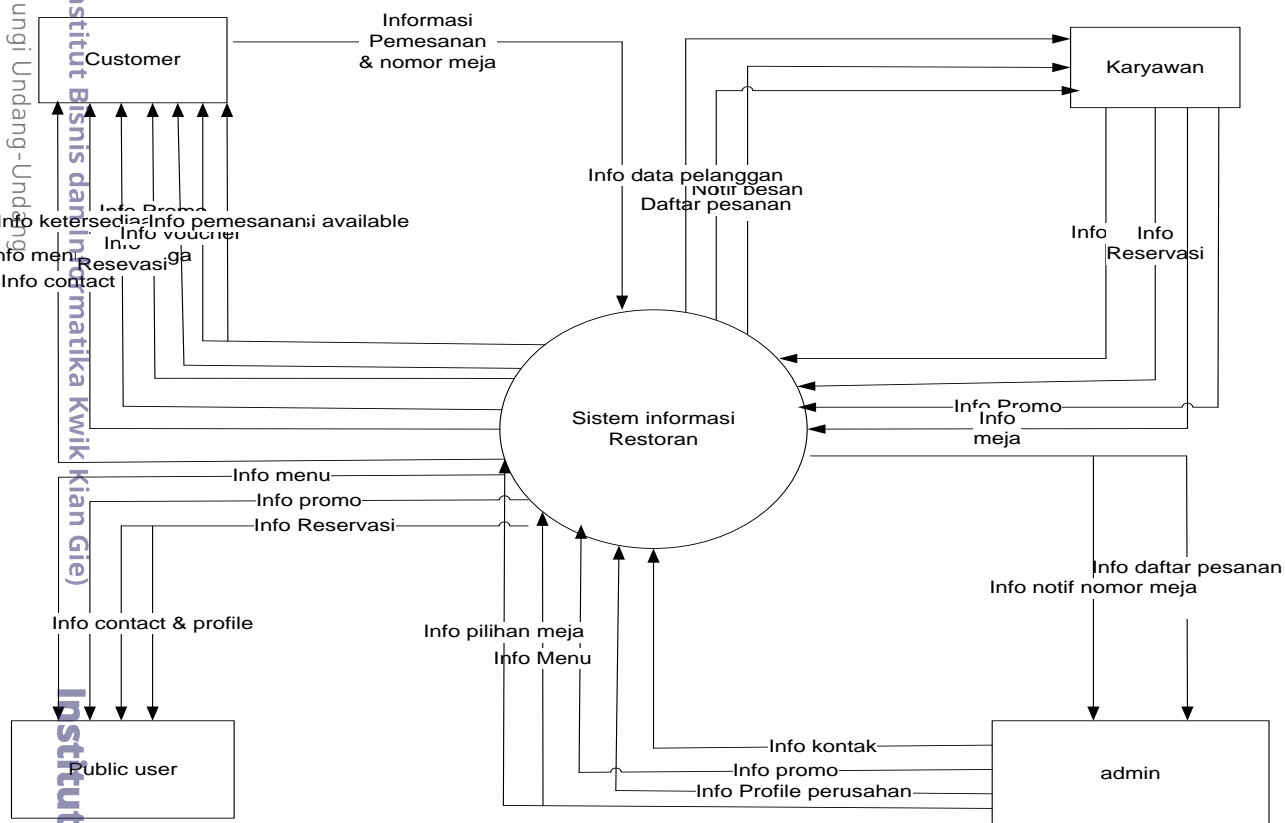
Deskripsi Use Case Log In

Use Case Name	Login	
Actors	Admin, Karyawan, pelanggan	
Descriptions	User melakukan Log in untuk mengakses halaman admin atau karyawan	
Pre Conditions	Mengakses link untuk log in	
Post Conditions	Sistem Menampilkan Log in form	
Normal flow	Actor action	Sistem Response
	Step 1: User mengisi username dan password	Step 2: Menampilkan Halaman Admin/karyawan sesuai dengan username dan password
Alternate flow	No	Alternate Step
	1	Jika User Salah melakukan username atau password maka akan muncul notifikasi



A2 . Data Flow Diagram

A .Diagram konteks



Gambar 4.1.0
Diagram Konteks

Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

5. SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Dari hasil penelitian diatas maka peneliti dapat menyimpulkan bahwa informasi ini dapat:

- Mempermudah pelanggan untuk mendapatkan informasi menu yang akurat
- Mengefisiensikan waktu pemesanan makanan karena system menyatukan beberapa proses seperti memberi informasi stok, mencatat pesanan dan memasukkan laporan penjualan dilakukan oleh sistem
- Meminimalisir kesalahan input pada Bill
- Konfirmasi antara waiters dan koki menjadi efisien karena setiap ada pesanan maka

informasi stok diupdate oleh system

- Pelanggan mendapatkan informasi stok makanan yang tersedia karena system menampilkan info menu yang stok nya masih tersedia
- Pelanggan mendapatkan Informasi Reservasi Yang akurat
- Meminimalisir kesalahan input data penjualan
- Menghemat biaya percetakan restoran karena setiap kali ada perubahan menu atau penambahan menu tidak memerlukan lagi biaya untuk mencetak kertas baru
- Pelanggan dapat memprediksi biaya yang akan dipesan karena dalam *cart* sudah termasuk ppn



5.2.Saran



Hak Cipta milik Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Berdasarkan kesimpulan dari penelitian ini, terdapat beberapa saran yang diberikan peneliti untuk peneliti berikutnya, yaitu :

1. Melengkapifitur aplikasi ini dengan perhitungan waktu yang ditempuh pelanggan supaya admin atau staf dapat menyiapkan makanan sebelum pelanggan hadir.
2. Menambahkan fitur print invoice reservasi
3. Menambahkan menu untuk melihat grafik penjualan untuk mengetahui perkembangan penjualan

4. Menambahkan halaman top menu agar pelanggan dapat melihat menu mana yang banyak dipesan pelanggan sekaligus untuk bahan evaluasi pihak restoran untuk menu yang kurang diminati pelanggan

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

DAFTAR PUSTAKA

- A.S,Rosa dan Shalahuddin, M, 2011, *Modul Pembelajaran: Rekayasa Perangkat Lunak*, Modula, Bandung
- Aloysius Sigit W. 2011. *Pemrograman Web Aplikatif dengan Java*. Jakarta. PT. Elex Media Komputindo.
- Arief M.Rudianto. 2011. *Pemrograman Web Dinamis Menggunakan Php dan Mysql*. Yogyakarta: ANDI
- Connolly, Thomas and Begg, Carolyn. 2015. *Database Systems A Practical Approach to Design, Implementation, and Management* 10th Edition. Boston: Pearson Education
- Hengky W. Pramana, (2012), *Aplikasi Inventory Berbasis Access 2003*, Elex Media Komputindo, Jakarta.
- Hidayat Rahmat. (2010). *Cara Praktis Membangun Website Gratis :*

- Jakarta : PT Elex Media Komputindo
- Kompas,
- Jglenn 2012 eidtion 12th *COMPUTER SCIENCE* .Boston: Penerbit Addison-wiesley
- Jurnal ITBK* (2012) VOLUME 4
Jakarta. STMIK supra
- Meloni, Julie C. (2012). *Sams Teach Yourself HTML, CSS and JavaScript All*
- Neuman, W. Lawrence, *Basic of Social Reasearch : Qualitative and Quantitative Approaches Seventh edition*, Pearson Education Inc, Boston, 20014
- Pamudji artikel teknologi informasi :
;link
<http://dewiandan.blogspot.co.id/2013/03/ii.html>
- Postdam, Germany
- R. A. Sukamto dan M. Shalahuddin, *Rekayasa Perangkat Lunak*, Bandung: Informatika, 2013.

Resig, John., (2006), *Pro JavaScript Techniques*, Apress, New York

Robin, Nixon (2015) *Learning php, mysql & javascript: with jquery, css & html5*.

Roger S (2012) *Pressman Software Engineering A Practitioner's Approach* Penerbit : McGraw-Hill, New York

Sebesta, Robert W (2011) *Programming the world wide web*. Boston

Siagian, Yolanda M. 2005. *Aplikasi Supply Chain Management Dalam Dunia Bisnis*. Jakarta : Gramedia Widiasarana.

Sutanta, Edhy. *Basis Data dalam Tinjauan Konseptual*. Yogyakarta: Andi, 2011.

Tata Sutabri. 2012. *Analisis Sistem Informasi*. Andi. Yogyakarta

Tjiptono Fandy, Ph.D, 2014, *Pemasaran Jasa*, Andi, Yogyakarta,

Williams, B.K. and Sawyer, S.C. 2011. *Using Information Technology: A Practical Introduction to Computers & Communications*. (9th edition). New York: McGraw-Hill.

Yakub. 2012. *Pengantar Sistem Informasi*, Yogyakarta: Graha Ilmu.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Hak Cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
 Dilindungi Undang-Undang
 Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan sumber:
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.