

PENGEMBANGAN SISTEM PEMESANAN MAKANAN DAN MINUMAN BERBASIS WEB STUDI KASUS: HOTEL PULLMAN BANDUNG

Oleh:

Nama: Hansen

NIM: 54170279

Skripsi

**Diajukan sebagai salah satu syarat
untuk memperoleh gelar Sarjana Komputer**

Program Studi Teknik Informatika



KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

INSTITUT BISNIS DAN INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA

OKTOBER 2021

© 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.



KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

PENGESAHAN

PENGEMBANGAN SISTEM PEMESANAN MAKANAN DAN MINUMAN BERBASIS WEB STUDI KASUS: HOTEL PULLMAN BANDUNG

Diajukan Oleh

Nama: Hansen

NIM: 54170279

Jakarta, 21 Oktober 2021

Disetujui oleh:

Pembimbing



(Budi Wasito, S.Kom, M.M., M.Kom)

**INSTITUT BISNIS DAN INFORMATIKA KWIK KIAN GIE
JAKARTA 2021**

PENGESAHAN

PENGEMBANGAN SISTEM PEMESANAN MAKANAN DAN MINUMAN BERBASIS WEB STUDI KASUS: HOTEL PULLMAN BANDUNG

Diajukan Oleh

Nama: Hansen

NIM: 54170279

Jakarta, 21 Oktober 2021

Disetujui oleh:

Pembimbing

(Budi Wasito, S.Kom, M.M., M.Kom)

INSTITUT BISNIS DAN INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA 2021

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

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.





ABSTRAK

Hansen / 54170279 / 2021 / Pengembangan Sistem Pemesanan Makanan Dan Minuman Berbasis Web (Studi Kasus: Hotel Pullman Bandung) / Pembimbing: Budi Wasito

Dengan adanya perkembangan teknologi, semakin banyak persaingan industri yang terjadi. Karena adanya persaingan ini, maka industri membutuhkan sistem yang dapat memenuhi kebutuhan pengguna. Saat ini, restoran pada Hotel Pullman Bandung masih menggunakan cara manual dalam memesan makanan dan tidak adanya informasi lengkap terkait menu makanan yang tersedia. Belum adanya juga sistem pencatatan data transaksi makanan, data laporan pendapatan, harga bahan, dan profit sebagai fitur tambahan untuk meningkatkan mutu dari sistem pemesanan makanan pada restoran yang tersedia dari hotel.

Penelitian ini menggunakan aturan emas dalam perancangan antarmuka pengguna untuk tampilan sistem berbasis web sebagai landasan awal penelitian. Metode perancangan aplikasi yang digunakan adalah metode *model, view, dan controller*. Web yang dirancang untuk penelitian jenis *web content management system*. Perhotelan sendiri merupakan tempat yang memiliki bagian dengan fungsi tersendiri, seperti konvensi dan pameran, dan restoran.

Pada sistem yang sedang berjalan, pemesanan makanan masih menggunakan metode manual. Metode penelitian yang digunakan yaitu metode penelitian kualitatif dengan metode pengumpulan data wawancara tak terstruktur. Untuk metode pengembangan sistem menggunakan metode *waterfall*.

Hasil implementasi adalah sebuah sistem pemesanan makanan yang dapat diakses oleh tamu hotel, kasir, dan admin. Tamu dapat memesan makanan dengan sendirinya dan kasir akan mengkonfirmasi order tersebut. Pengujian sistem yang dilakukan menggunakan metode *Black Box Testing* untuk memastikan bahwa fitur dan tombol yang sudah diimplementasikan dapat berjalan dengan lancar.

Kesimpulan yang dapat ditarik adalah tamu sudah bisa memesan makanan berbasis web. Selain pemesanan makanan berbasis web, ketersediaan informasi menu makanan yang ditampilkan pada web sudah lengkap termasuk gambar, deskripsi, dan stok yang ada. Fitur yang dilengkapi untuk admin yaitu dapat melihat data history transaksi makanan dan laporan pendapatan. Admin juga dapat memantau ketersediaan makanan yang ada.

Kata Kunci: Sistem Pemesanan Makanan, Web, Hotel, Pengembangan

2. 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.
tanpa izin IBIKKG.

ABSTRACT

Hansen / 54170279 / 2021 / Food and Beverage Ordering Web System Development (Case Study: Hotel Pullman Bandung) / Mentor: Budi Wasito

With the development of technology, more and more industrial competition occurs. Because of this competition, the industry needs a system that can meet user needs. Currently, the restaurant at the Pullman Bandung Hotel is still using the manual method of ordering food and there is no complete information regarding the available food menu. There is no system for recording food transaction data, income report data, material prices, and profits as additional features to improve the quality of the food ordering system at restaurants available from hotels.

This study uses the golden rule in designing a user interface for a web-based system display as the initial basis for research. The application design method used is the model, view, and controller methods. Web designed for research types of web content management system. Hospitality itself is a place that has a section with its own function, such as conventions and exhibitions, and restaurants.

In the current system, ordering food is still using the manual method. The research method used in this research is a qualitative research method with an unstructured interview data collection method. For the system development method, the author uses waterfall method as a basis.

The result of the implementation is a food ordering system that can be accessed by hotel guests, cashiers, and admins. Guests can order their own food by himself and the cashier will confirm the order. System testing is carried out using the Black Box Testing method to ensure that the features and buttons that have been implemented can run smoothly.

The conclusion is guest can order web-based food. In addition to web-based food ordering, the availability of food menu information displayed on the web is detail including pictures, descriptions, and available stock. Features that are equipped for admins are being able to view food transaction history data and income reports. Admin can also monitor the availability of existing food.

Kata Kunci: Food Ordering System, Web, Hotel, Development



KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan pada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmatnya sehingga penulis bisa menyelesaikan laporan skripsi ini dengan baik dan tepat waktu.

Penulisan laporan ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Teknik Informatika di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie. Dalam laporan skripsi ini penulis buat dengan judul Pengembangan Sistem Pemesanan Makanan Dan Minuman Berbasis Web (Studi Kasus: Hotel Pullman Bandung)

Penulis sadar bahwa dalam melakukan penulisan laporan skripsi ini banyak sekali mengalami hambatan dan melewati tantangan yang ada, seperti mencari identifikasi masalah, batasan-batasan masalah, merumuskan masalah, penulisan kalimat, dan sebagainya. Maka saya mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu saya selama proses pengerjaan laporan skripsi ini serta membantu saya dalam proses pembuatan laporan ini sampai selesai, yaitu:

1. Ibu Annisa Mauliani, S.Kom, M.M., M.Kom, selaku Kepala Program Studi Teknik Informatika di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang sudah membantu dan memberikan izin untuk melakukan penyusunan laporan skripsi ini.
2. Bapak Budi Wasito, S.Kom, M.M., M.Kom, selaku dosen pembimbing yang sangat bijaksana dalam memberikan bimbingan, nasihat, serta waktunya untuk membantu penulis dalam menyelesaikan laporan skripsi ini dengan baik dan benar.





3. Kedua orangtuaku yang telah membantu menjalani hidup hingga saat ini dalam memberikan dukungan.
4. Bapak Duta Agung selaku staff utama pada Hotel Pullman Bandung yang telah mengizinkan penulis untuk melakukan penelitian dan pengambilan data.
5. Teman-teman seperjuangan skripsi satu kampus dan kampus lain yang sudah bantu memberikan saran dan kritik pada penulis serta tips penting dalam menjalankan penulisan skripsi yang baik dan benar.
6. Teman-teman gereja yang selalu mengingatkan untuk menyelesaikan skripsi.
7. Teman-teman dalam komunitas hobi yang sudah membantu memberikan dukungan dan doa pada penulis untuk menyelesaikan laporan.
8. Teman masa SMP dan SMA yang sudah memberikan dukungan untuk segera menyelesaikan laporan skripsi.
9. Tim Dota 2 ku yang sudah ikut memberikan support dan tips untuk pengerjaan skripsi.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kata sempurna dan tentu masih banyak kekurangan didalamnya, namun saya berharap bahwa laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca sekalian sehingga dapat dijadikan sebagai acuan dalam pembuatan laporan-laporan selanjutnya.

Jakarta, 21 Oktober 2021

Penulis

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.

DAFTAR ISI

PENGESAHAN	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Ruang Lingkup Penelitian	2
BAB II LANDASAN TEORI.....	5
A. Sistem Informasi.....	5
B. Perhotelan dan Pariwisata	5
C. Metodologi Pengembangan Sistem.....	6
1. Pengembangan Model <i>Waterfall</i>	7
D. Antarmuka Pengguna.....	8
E. Web.....	10
1. <i>Web Content Management System</i>	10
2. <i>Frontend Development</i>	11
3. <i>Backend Development</i>	11
F. <i>Model View Controller Development</i>	11
G. Penelitian Terdahulu	12
BAB III ANALISIS SISTEM YANG BERJALAN	15





A. Gambaran Umum Objek Penelitian	15
B. Analisis Sistem yang Berjalan	15
C. Metodologi Penelitian	23
1. Teknik Pengumpulan Data	23
2. Teknik Analisis Data	24
3. Teknik Pengukuran Data	26
BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN	27
A. Rancangan Sistem	27
1. Rancangan Sistem Pemesanan Makanan Berbasis Web	27
2. Struktur Menu	30
3. <i>Use Case Diagram</i>	33
4. <i>Activity Diagram</i>	56
5. <i>Sequence Diagram</i>	78
6. <i>State Machine Diagram</i>	94
7. <i>Class Diagram</i>	95
B. Rancangan Basis Data	98
1. <i>Entity Relationship Diagram</i>	98
2. Tabel Data	99
C. Rancangan Antar Muka	104
D. Rancangan Alur Program	122
1. <i>User Verification</i>	122
2. <i>User Registration</i>	123
3. Tambah Makanan	123
4. <i>Edit Makanan</i>	124
5. <i>Delete Makanan</i>	124

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.



6.	Delete Transaksi	124
7.	Order Makanan.....	125
8.	Tambah Transaksi.....	125
9.	Konfirmasi Order	125
E.	Implementasi Sistem.....	126
1.	Spesifikasi Perangkat yang Digunakan	126
2.	Panduan Instalasi.....	127
3.	Panduan Aplikasi.....	130
F.	Hasil Pengujian Sistem	147
BAB V SIMPULAN DAN SARAN		150
A.	Simpulan.....	150
B.	Saran.....	150
DAFTAR PUSTAKA.....		151
LAMPIRAN		153

Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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 TABEL

Tabel 4.1	<i>Use Case Description Login Web</i>	34
Tabel 4.2	<i>Use Case Description View Makanan</i>	35
Tabel 4.3	<i>Use Case Description Tambah Makanan</i>	36
Tabel 4.4	<i>Use Case Description View Transaksi</i>	37
Tabel 4.5	<i>Use Case Description Detail Transaksi</i>	38
Tabel 4.6	<i>Use Case Description Delete Transaksi</i>	39
Tabel 4.7	<i>Use Case Description Detail Makanan</i>	40
Tabel 4.8	<i>Use Case Description Update Makanan</i>	41
Tabel 4.9	<i>Use Case Description Delete Makanan</i>	42
Tabel 4.10	<i>Use Case Description View Order</i>	43
Tabel 4.11	<i>Use Case Description Konfirmasi Order</i>	44
Tabel 4.12	<i>Use Case Description Kirim Notifikasi</i>	44
Tabel 4.13	<i>Use Case Description Kirim Transaksi</i>	46
Tabel 4.14	<i>Use Case Description Request List Makanan</i>	47
Tabel 4.15	<i>Use Case Description Order</i>	48
Tabel 4.16	<i>Use Case Description Order Makanan</i>	49
Tabel 4.17	<i>Use Case Description Order Minuman</i>	50
Tabel 4.18	<i>Use Case Description Reservasi Tempat</i>	51
Tabel 4.19	<i>Use Case Description Register Web</i>	52
Tabel 4.20	<i>Use Case Description View Home</i>	53
Tabel 4.21	<i>Use Case Description View Offer</i>	54
Tabel 4.22	<i>Use Case Description Logout Web</i>	55
Tabel 4.23	Tabel Transaksi	99
Tabel 4.24	Tabel Pesanan	100





Tabel 4.25 Tabel <i>Users</i>	101
Tabel 4.26 Tabel Makanan	102
Tabel 4.27 Tabel <i>Restaurant</i>	102
Tabel 4.28 Hasil Pengujian <i>Black Box Testing</i>	147

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

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.



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Waterfall Model.....	7
Gambar 3.1	Flowchart Pemesanan Makanan Secara <i>Dine In</i>	17
Gambar 3.2	Flowchart Pemesanan Makanan Secara <i>Dine In</i> Melalui Telepon	18
Gambar 3.3	Flowchart Pemesanan Makanan Secara <i>In Room Dining</i>	19
Gambar 3.4	Flowchart Pemesanan Makanan Secara <i>In Room Dining</i> Melalui Telepon....	20
Gambar 3.5	Flowchart Pemesanan Makanan Secara <i>Takeaway</i>	21
Gambar 3.6	Flowchart Pemesanan Makanan Secara <i>Takeaway</i> Melalui Telepon	22
Gambar 4.1	Rancangan Arsitektur Sistem Pemesanan Makanan.....	27
Gambar 4.2	Flowchart Sistem Pemesanan Makanan Berbasis Web.....	28
Gambar 4.3	Struktur Menu Sistem Pemesanan Makanan Berbasis Web Pada <i>User</i>	30
Gambar 4.4	Struktur Menu Sistem Pemesanan Makanan Berbasis Web Pada Admin.....	31
Gambar 4.5	Struktur Menu Sistem Pemesanan Makanan Berbasis Web Pada Kasir	32
Gambar 4.6	Rancangan <i>Use Case Diagram</i> Sistem Pemesanan Makanan	33
Gambar 4.7	<i>Activity Diagram Login</i> Web.....	56
Gambar 4.8	<i>Activity Diagram View</i> Makanan.....	57
Gambar 4.9	<i>Activity Diagram Tambah</i> Makanan.....	58
Gambar 4.10	<i>Activity Diagram View</i> Transaksi	59
Gambar 4.11	<i>Activity Diagram Detail</i> Transaksi	60
Gambar 4.12	<i>Activity Diagram Delete</i> Transaksi.....	61
Gambar 4.13	<i>Activity Diagram Detail</i> Makanan	62
Gambar 4.14	<i>Activity Diagram Update</i> Makanan	63
Gambar 4.15	<i>Activity Diagram Delete</i> Makanan	64
Gambar 4.16	<i>Activity Diagram View</i> Order	65
Gambar 4.17	<i>Activity Diagram Konfirmasi</i> Order.....	66

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

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.



Gambar 4.18	<i>Activity Diagram</i> Kirim Notifikasi	67
Gambar 4.19	<i>Activity Diagram</i> Kirim Transaksi	68
Gambar 4.20	<i>Activity Diagram Request List</i> Makanan	69
Gambar 4.21	<i>Activity Diagram Order</i>	70
Gambar 4.22	<i>Activity Diagram Order</i> Makanan	71
Gambar 4.23	<i>Activity Diagram Order</i> Minuman	72
Gambar 4.24	<i>Activity Diagram</i> Reservasi Tempat	73
Gambar 4.25	<i>Activity Diagram Register</i> Web	74
Gambar 4.26	<i>Activity Diagram View Home</i>	75
Gambar 4.27	<i>Activity Diagram View Offer</i>	76
Gambar 4.28	<i>Activity Diagram Logout</i> Web	77
Gambar 4.29	<i>Sequence Diagram Login</i> Web	78
Gambar 4.30	<i>Sequence Diagram Register</i> Web	79
Gambar 4.31	<i>Sequence Diagram View</i> Makanan	80
Gambar 4.32	<i>Sequence Diagram Tambah</i> Makanan	81
Gambar 4.33	<i>Sequence Diagram Update</i> Makanan	82
Gambar 4.34	<i>Sequence Diagram Delete</i> Makanan	83
Gambar 4.35	<i>Sequence Diagram Detail</i> Makanan	84
Gambar 4.36	<i>Sequence Diagram View</i> Transaksi	85
Gambar 4.37	<i>Sequence Diagram Detail</i> Transaksi	86
Gambar 4.38	<i>Sequence Diagram Delete</i> Transaksi	87
Gambar 4.39	<i>Sequence Diagram Logout</i> Web	88
Gambar 4.40	<i>Sequence Diagram View Order</i> User	89
Gambar 4.41	<i>Sequence Diagram Use Case</i> Kasir	90
Gambar 4.42	<i>Sequence Diagram Order</i>	91

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
 IBI (Institusi Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
 Intititig Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang menyalin atau seluruhnya atau sebagian tanpa izin IBIKKG.
 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.



Gambar 4.43	<i>Sequence Diagram View Offer</i>	93
Gambar 4.44	<i>State Machine Diagram</i> Sistem Pemesanan Makanan	94
Gambar 4.45	<i>Class Diagram</i> Admin	95
Gambar 4.46	<i>Class Diagram</i> Kasir	96
Gambar 4.47	<i>Class Diagram</i> Users.....	97
Gambar 4.48	<i>Entity Relationship Diagram</i> Sistem Pemesanan Makanan	98
Gambar 4.49	Rancangan Halaman <i>Login</i>	104
Gambar 4.50	Rancangan Halaman <i>Sign Up</i>	105
Gambar 4.51	Rancangan Halaman <i>Home</i>	106
Gambar 4.52	Rancangan Halaman Transaksi.....	107
Gambar 4.53	Rancangan Halaman Detail Transaksi.....	108
Gambar 4.54	Rancangan Halaman Makanan	109
Gambar 4.55	Rancangan Halaman Detail Makanan	110
Gambar 4.56	Rancangan Halaman Tambah Makanan	111
Gambar 4.57	Rancangan Halaman <i>Edit</i> Makanan.....	112
Gambar 4.58	Rancangan Halaman <i>Order</i>	113
Gambar 4.59	Rancangan Halaman <i>Restaurant</i>	114
Gambar 4.60	Rancangan Halaman Tambah <i>Restaurant</i>	115
Gambar 4.61	Rancangan Halaman <i>Edit Restaurant</i>	116
Gambar 4.62	Rancangan <i>Home Screen</i> Users.....	117
Gambar 4.63	Rancangan <i>Food Detail</i> Users	118
Gambar 4.64	Rancangan <i>Promo Screen</i> Users.....	119
Gambar 4.65	Rancangan <i>Order Screen</i> Users	120
Gambar 4.66	Rancangan <i>Profile Screen</i> Users	121
Gambar 4.67	Instalasi Sistem Pemesanan Makanan Dengan <i>Github</i>	127

Hak Cipta IBI IKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie) Ditinjau dan Disetujui Undang

1. Dilarang menyalin atau seluruhnya atau sebagian 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.



Gambar 4.68	Instalasi <i>Git</i>	128
Gambar 4.69	Instalasi <i>Composer</i>	129
Gambar 4.70	Instalasi <i>XAMPP</i> dan <i>PHP</i>	130
Gambar 4.71	<i>Login Page</i>	131
Gambar 4.72	<i>Register Page</i>	132
Gambar 4.73	<i>Sidebar Admin</i>	133
Gambar 4.74	<i>Dashboard Overview Admin</i>	134
Gambar 4.75	<i>Page</i> Daftar Makanan	135
Gambar 4.76	<i>Modal Form</i> Tambah Data Makanan	136
Gambar 4.77	<i>Page</i> Detail Makanan	137
Gambar 4.78	<i>Page Form</i> Edit Data Makanan	138
Gambar 4.79	<i>Alert Delete</i> Data Makanan	139
Gambar 4.80	<i>Page</i> Daftar Transaksi	139
Gambar 4.81	<i>Page</i> Detail Transaksi.....	140
Gambar 4.82	<i>Page</i> Daftar Pembukuan	140
Gambar 4.83	<i>Dropdown List Page</i>	141
Gambar 4.84	Halaman Utama <i>User</i>	142
Gambar 4.85	Keranjang <i>User</i>	143
Gambar 4.86	<i>View Cart User</i>	144
Gambar 4.87	<i>Sidebar User</i>	144
Gambar 4.88	<i>Sidebar</i> Kasir	145
Gambar 4.89	<i>Page</i> Daftar <i>Restaurant</i>	146
Gambar 4.90	<i>Page</i> Daftar <i>Order</i>	146

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang. Dilarang menyalin atau seluruhnya atau sebagian karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber.

1. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Tampilan Sistem Yang Digunakan Perhotelan	153
Lampiran 2	Foto Wawancara Dengan Narasumber Melalui <i>Zoom Meeting</i>	154
Lampiran 3	Transkrip Wawancara Dengan Narasumber	156

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

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.

