



Pengembangan Sistem Pemesanan Makanan Dan Minuman Berbasis Web (Studi Kasus: Hotel Pullman Bandung)

Hansen¹,
Budi Wasito²

Program Studi Teknik Informatika
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
Jl. Yos Sudarso Kav.87, Sunter Jakarta Utara 14350

E-Mail: ¹hansenreizo@gmail.com, ²budi.wasito@kwikkiangie.ac.id

ABSTRACT

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.

Keywords: Food Ordering System, Web, Hotel, Development

ABSTRAK

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, 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

1. PENDAHULUAN

Pada era globalisasi ini, masyarakat sudah terbiasa dengan penggunaan teknologi yang berkembang dengan cepat. Teknologi dapat memberikan kemudahan bagi kehidupan masyarakat dalam berbagai hal, sehingga menjadi lebih efektif dan efisien. Dengan perkembangan teknologi, semakin banyak persaingan industri yang terjadi. Karena adanya persaingan ini, maka industri membutuhkan sistem yang dapat memenuhi kebutuhan pengguna.

Salah satu industri yang menggunakan teknologi yaitu industri perhotelan. Perhotelan sendiri merupakan semua komponen yang saling berhubungan dan ditempatkan pada satu bagian. Bagian yang disatukan pada perhotelan seperti penginapan, konvensi, pameran, rapat, restoran dan pelayanan, perkumpulan, tujuan, manajemen acara, dan rekreasi.

Penulis melakukan penelitian di Hotel Pullman yang berlokasi di Bandung. Hotel ini memiliki berbagai fasilitas, salah satunya adalah tempat makan. Hotel Pullman Bandung memiliki tiga restoran, yaitu Sadrasa Kitchen and Bar, Akasa 360 Views Rooftop Bar, dan Mad Cow Wine & Grill.

Ketiga restoran tersebut masih menggunakan sistem pemesanan makanan secara manual. Tamu memesan makanan antara datang ke restoran yang tersedia pada hotel, atau dengan telepon. Makanan yang dipesan dapat makan di tempat (*dine in*), dikirim ke kamar tamu (*in room dining*), dan dibawa pulang (*takeaway*).

Pemesanan makanan menjadi aspek yang penting dalam perhotelan karena penilaian kepuasan konsumen dipengaruhi dari sistem pemesanan makanan yang baik. Makanan yang dipesan harus memenuhi kriteria dari tamu seperti penilaian ketepatan waktu ataupun kesesuaian dengan



pencatatan menu makanan. Sistem pemesanan makanan harus mencakup sistem untuk menampilkan data makanan yang tersedia.

Restoran pada Hotel Pullman Bandung masih menggunakan cara manual dalam memesan makanan. Selain pemesanan makanan yang manual, 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.

Penulis memberikan solusi pada hotel tersebut dengan mengembangkan sistem pemesanan makanan berbasis situs web. Sistem ini akan digunakan oleh tamu hotel atau pengunjung jika ingin memesan makanan. Aplikasi ini memiliki fitur yaitu sistem pencatatan data transaksi, data makanan, data pesanan, dan data pembukuan seperti laporan pendapatan, harga bahan, dan profit yang akan digunakan oleh admin dan kasir.

2. METODE PENELITIAN

Teknik Pengumpulan Data

Wawancara adalah salah satu dari teknik pengumpulan data kualitatif. Dalam penelitian ini, wawancara dilakukan dengan mengajukan pertanyaan yang telah disiapkan atau pertanyaan yang muncul sesuai keadaan pada saat wawancara berjalan. Responden dapat memberikan informasi yang dibutuhkan serta mendalam dari berbagai perspektif sesuai dengan

masalah yang terjadi serta mengumpulkan data yang dibutuhkan untuk menyelesaikan permasalahan yang sering terjadi. Dalam penelitian ini penulis melakukan wawancara tak terstruktur, yaitu dengan melakukan wawancara dengan pertanyaan yang mengikuti situasi dengan pihak hotel yang merupakan orang yang terlibat dalam alur kerja sistem pemesanan makanan dalam restoran untuk mempelajari cara kerja sistem pemesanan makanan dan apa yang dapat dilakukan oleh sistem tersebut. Dilakukannya metode wawancara tak terstruktur ini dikarenakan pada saat proses pengumpulan data, adanya pandemi COVID-19 sehingga wawancara dilaksanakan secara daring menggunakan aplikasi Zoom. Metode pengumpulan data ini merupakan metode yang tepat karena untuk memahami alur kerja sistem yang sedang berjalan, dapat bertanya atau mengajukan beberapa pertanyaan kepada orang yang terlibat didalam alur kerja sistem tersebut. Metode pengumpulan data yang digunakan selain wawancara, yaitu studi pustaka. Studi pustaka adalah teknik pengumpulan data dengan mengadakan studi penelaahan terhadap buku-buku, literatur-literatur, catatan-catatan, dan laporan laporan yang ada hubungannya dengan masalah yang akan dipecahkan. Studi kepustakaan yang penulis lakukan adalah dengan cara melakukan pencarian data dari berbagai sumber seperti buku, dokumen dan jurnal ataupun artikel yang terkait tentang topik tersebut yang memiliki keterkaitan dengan penelitian ini. Studi pustaka yang penulis gunakan tidak terpaku hanya buku fisik saja, tetapi juga

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 IBKKG.

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



buku digital yang memiliki keterkaitan dengan penelitian yang penulis buat.

Teknik Analisis Data

Penelitian ini menggunakan teknik analisis data kualitatif dengan menggunakan tiga komponen analisis, yaitu:

a. Reduksi Data

Reduksi data merupakan bagian dari analisis yang menajamkan, menggolongkan, mengarahkan, membuang yang tidak perlu, dan mengorganisasi data dengan cara sedemikian rupa hingga simpulan-simpulan akhirnya dapat ditarik dan diverifikasi. Pada penelitian ini, penulis melakukan reduksi data dikarenakan adanya beberapa hasil data wawancara yang relevan pada penelitian, sehingga diperlukannya reduksi data. Reduksi data diperlukan untuk mengkaji ulang dan mengolah setiap permasalahan serta proses yang ada pada perusahaan.

b. Penyajian Data

Penyajian data dibatasi sebagai kumpulan informasi tersusun yang memberi kemungkinan adanya penarikan kesimpulan dan pengambilan tindakan. Dengan penyajian tersebut akan dapat dipahami apa yang harus dilakukan, menganalisis ataukah tindakan berdasarkan pemahaman yang didapat dari penyajian-penyajian tersebut. Setelah penulis mendapatkan data, selanjutnya data tersebut dikumpulkan dan disusun untuk mempermudah proses pengambilan keputusan dan penarikan kesimpulan. Data yang disajikan oleh objek penelitian

dipakai oleh penulis untuk dilakukannya langkah penarikan kesimpulan.

c. Penarikan Kesimpulan.

Penarikan kesimpulan merupakan langkah yang penting untuk menjawab masalah yang ada dari suatu penelitian dalam bentuk hipotesis atau jawaban sementara. Kesimpulan awal yang dikemukakan masih bersifat sementara, dan akan mengalami perubahan apabila tidak ditemukan bukti-bukti yang kuat yang mendukung pada tahap pengumpulan data berikutnya. Dengan demikian kesimpulan dalam penelitian kualitatif mungkin dapat menjawab rumusan masalah yang dirumuskan sejak awal, tetapi mungkin juga tidak. Kesimpulan sementara yang dapat penulis tarik berdasarkan hasil pengumpulan data yang sudah direduksi yaitu sistem pemesanan makanan yang manual sehingga aliran kerja pemesanan makanan berjalan dengan lambat.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Rancangan Sistem Arsitektur

Dalam perancangan sistem pemesanan makanan ini, penulis merancang sistem dengan memanfaatkan basis data untuk meminta dan mengirim data yang terdapat pada basis data sebagai jalur interkasi antara platform yang ada. Platform yang disediakan yaitu situs web yang kompatibel pada berbagai perangkat, salah satunya adalah perangkat seluler untuk pengguna yaitu tamu, admin, dan kasir.

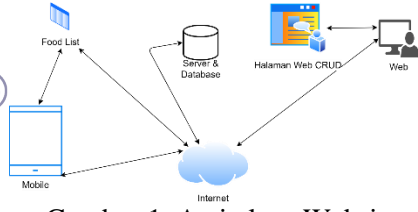
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.



Gambar 1. Arsitektur Website

Berdasarkan rancangan arsitektur yang dibuat oleh penulis pada gambar 1 yaitu data yang disediakan oleh admin melalui situs web akan disimpan dalam basis data, lalu dari basis data akan ditampilkan juga ke pengguna. Pengguna atau tamu juga dapat melakukan pemesanan makanan dan notifikasi pesanan akan terkirim ke kasir.

b Diagram Use Case

Perancangan diagram *use case* digunakan untuk mengetahui fungsi-fungsi yang terdapat dalam sistem psikotes *online* serta hak akses dari setiap pengguna yang terdiri dari admin dan peserta. Gambar 2 merupakan diagram *use case* untuk sistem psikotes *online* yang dibangun.

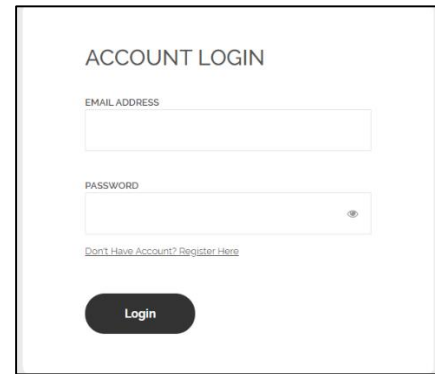


Gambar 2. Diagram Use Case

Gambar 2 merupakan rancangan yang akan diimplementasikan oleh penulis yang setiap use case akan dijelaskan menggunakan tabel deskripsi use case. Pada

diagram tersebut, pengguna memiliki berbagai use case yaitu view offer, view home, dan order. Admin memiliki use case untuk pendataan makanan seperti tambah makanan, view transaksi, update makanan, dan delete makanan. Kasir memiliki use case untuk melihat pemesanan makanan seperti view order pengguna.

c. Desain Sistem



Gambar 3. Halaman Login Admin dan Kasir

Gambar 3 merupakan login page yang sudah dibuat. Semua yang masuk ke website aplikasi, baik, admin ataupun kasir akan landing ke login page sebagai landasan awal sebelum masuk ke aplikasi. Login menggunakan session yang didapat dari fungsi built-in Codeigniter sehingga tidak perlu setup session, dan password untuk login sudah di hash menggunakan built-in function dari Codeigniter untuk meningkatkan keamanan.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

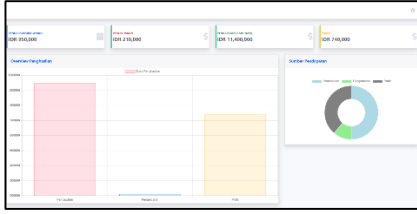
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian



Gambar 4. Halaman Dashboard Admin

Gambar 4 merupakan dashboard overview admin yang sudah dirancang dan diimplementasi. Dashboard admin memiliki banyak grafik seperti grafik overview penghasilan, sumber pendapatan dengan grafik donat, dan bagian atas berupa informasi-informasi pendapatan, pengeluaran, dan profit. Terdapatnya juga sidebar admin karena bootstrap menyediakan template untuk memastikan bahwa pemindahan page tidak perlunya mengubah semua tampilan yang ada. Hanya konten penting didalam page yang berubah menyesuaikan kebutuhan pengguna saat mengakses page.

Daftar Makanan							
#	Nama	Jenis Makanan	Category	Harga	Harga Bahan	Quantity	Aksi
1	Sate Dendeng	Main Course	Masakan Prol	Rp. 75.000	Rp. 50.000	1	+ - ✖
2	Bakso	Appetizers	Chinese	Rp. 30.000	Rp. 20.000	1	+ - ✖
3	Makanan	Appetizers	Masakan	Rp. 25.000	Rp. 15.000	1	+ - ✖

Gambar 5. Halaman Daftar Makanan

Gambar 5 merupakan page daftar makanan yang sudah dirancang dan diimplementasi. Page daftar makanan memiliki banyak informasi-informasi yang ditampilkan dalam bentuk tabel seperti nama, jenis makanan, category, harga, dan seterusnya, serta memiliki button untuk create, edit, dan delete data.

Terdapatnya juga sidebar admin karena bootstrap menyediakan template untuk memastikan bahwa pemindahan page tidak perlunya mengubah semua tampilan yang ada. Hanya konten penting didalam page yang berubah menyesuaikan kebutuhan pengguna saat mengakses page. Page ini berisikan kolom nama, jenis makanan, kategori, harga, harga bahan, quantity, terjual, dan aksi. Pada kolom aksi terdapat tiga tombol untuk mengatur data makanan seperti edit, update, dan delete.

Tombol edit memiliki warna biru yang berfungsi untuk memindahkan page menuju edit page. Tombol detail memiliki warna hijau yang berfungsi untuk memindahkan page menuju detail page. Tombol delete memiliki warna merah yang berfungsi untuk mengeluarkan alert untuk penghapusan data makanan.

Form Tambah Data Barang

Nama Makanan*

Deskripsi

Category

Quantity*

Harga*

Harga Bahan*

Gambar makanan

Jenis Makanan

Appetizers (selected)

Main Course

Dessert

Close Tambah

Gambar 6. Form Tambah Data Makanan

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.



Gambar 6 merupakan modal form tambah data makanan yang sudah dirancang dan diimplementasi. Modal form digunakan untuk memasukkan data makanan. Form makanan sudah menggunakan persyaratan-persyaratan penting dalam mengisi form berupa nama yang unique, dan fitur untuk menambah gambar. Setelah ditambah, data akan masuk kedalam database bagian tabel makanan.

Gambar 7. Form Ubah Data Makanan

Gambar 7 merupakan page form edit data makanan yang sudah dibuat. Page form edit data makanan digunakan untuk mengubah data makanan. Form makanan sudah menggunakan persyaratan-persyaratan penting dalam mengisi form berupa nama yang unique, dan fitur untuk menambah gambar. Setelah diubah, data pada database akan ikut berubah dan untuk edit form tidak menggunakan modal.

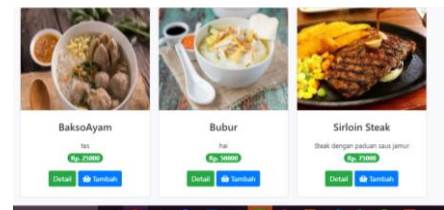
C Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

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.

Gambar 8. Halaman Daftar Transaksi

Gambar 8 merupakan page daftar transaksi yang sudah dibuat. Page daftar transaksi menampilkan transaksi-transaksi yang pernah terjadi. Akan masuk kedalam history transaksi jika status transaksi sudah terjual. Kode transaksi sudah menyesuaikan dengan tanggal transaksi dan transaksi yang keberapa pada hari itu.



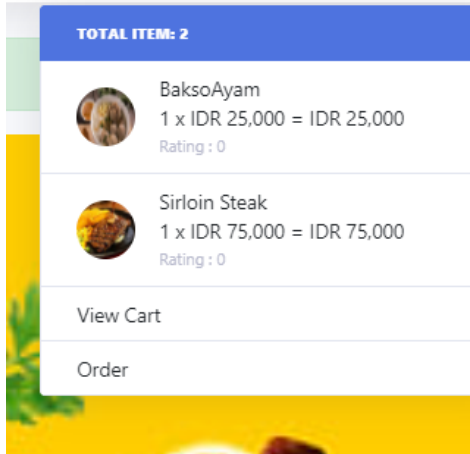
Gambar 9. Halaman Utama User
 Gambar 9 merupakan halaman utama user yang sudah dibuat. Halaman utama user untuk menampilkan list makanan yang tersedia di restoran. Halaman ini akan digunakan oleh tamu atau pengunjung yang ingin memesan makanan. Terdapat pilihan makanan dan informasi yang disediakan sudah mencukupi kebutuhan untuk pemesanan seperti nama makanan, deskripsi makanan, dan harga makanan. Dapat ditekan juga tombol untuk melihat detail makanan dan juga tombol untuk menambah makanan ke dalam keranjang. Setiap pilihan makanan menggunakan jenis card dan didalam card sudah ada gambar makanan yang di upload oleh



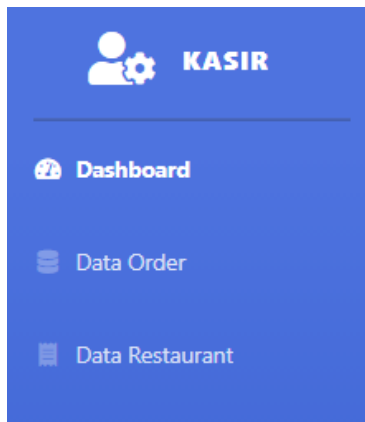
admin. Warna biru dan hijau dipakai untuk estetika dan psikologi yang baik pada website front-end.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



Gambar 10. Halaman Keranjang Gambar 10 merupakan hasil implementasi keranjang user. Keranjang user menampilkan makanan-makanan yang telah ditambah pada saat melihat list makanan yang tersedia pada dashboard user. Informasi yang ditampilkan berupa jumlah makanan yang dipesan, harga makanan, view cart untuk melihat isi keranjang secara detail, dan order untuk memesan.

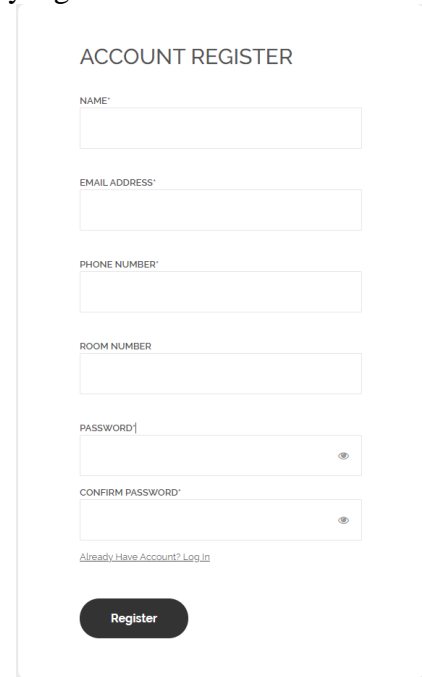


Gambar 11. Sidebar Kasir Gambar 11 merupakan sidebar kasir yang sudah dibuat. Sidebar

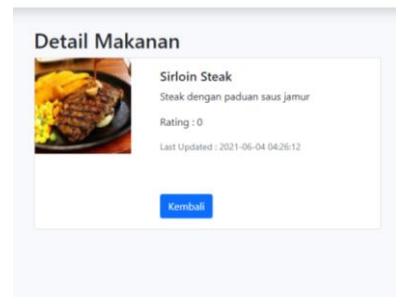
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.

kasir menampilkan ditujukan untuk menampilkan dashboard yang serupa dengan admin. Data order untuk menampilkan order yang masuk dari user, dan data restoran untuk melihat restoran yang tersedia.



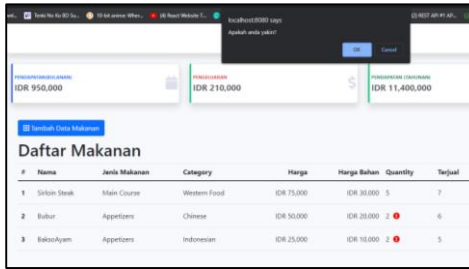
Gambar 12. Halaman Register Gambar 12 merupakan register page yang sudah dibuat. Pada saat register, diperlukannya beberapa persyaratan berupa email, password dengan minimal enam huruf. Setelah konfirmasi registrasi, data akan masuk ke database bagian tabel users dengan role admin atau kasir.



Gambar 13. Halaman Detail Makanan



Gambar 13 merupakan page detail makanan yang sudah dibuat. Page detail makanan berfungsi untuk menampilkan informasi yang tidak dapat ditampilkan penuh pada bagian data makanan, serta untuk melihat kapan data diubah. Page detail ini berisikan informasi seperti nama, deskripsi, dan terakhir data diubah.



Gambar 14. Alert Delete Data Makanan

Gambar 14 merupakan alert delete data makanan yang sudah dibuat. Delete data makanan menggunakan fitur alert yang sederhana dimana pada saat

admin ingin melakukan delete, sistem akan melakukan prompt alert untuk memastikan apakah data ingin dihapus atau tidak. Jika pengguna menekan tombol yes, maka sistem akan menampilkan pesan bahwa data berhasil dihapus.



Gambar 15. Halaman View Cart Gambar 15 merupakan implementasi *view cart user*. *View cart user* menampilkan keranjang secara detail dan beberapa aksi yang dapat dilakukan seperti menghapus data pada keranjang jika tidak jadi dipesan, dan informasi total serta pilihan untuk reservasi tempat secara langsung ataupun diantarkan pada kamar hotel. Terdapat juga pilihan untuk memasukan kode promo.

d) Hasil Pengujian Sistem

Sebelum sistem program diterapkan, perlu dilakukannya langkah pengujian sistem untuk memastikan dan menjamin bahwa alur sistem program yang akan diterapkan berjalan dan berfungsi dengan baik sesuai hasil rancangan yang ditetapkan. Untuk metode pengujian sistem pada penelitian ini, penulis menggunakan metode pengujian *Black Box Testing*. *Black Box Testing* merupakan metode untuk menguji sistem program apakah fungsionalitas atau kegunaan sebuah aplikasi dapat berjalan dengan lancar tanpa pengetahuan yang dalam dibalik sistem program tersebut.

Tabel 1. *Black Box Testing*

No.	Skenario Uji Coba Sistem	Kasus Pengujian	Hasil Pengujian	Kesimpulan
	Menambah data makanan pada <i>website</i> oleh admin.	Klik tombol “Tambah Data Makanan” dan masukan nama makanan, deskripsi, kategori, kuantitas, harga, harga bahan,	Muncul pesan notifikasi “Data Berhasil Ditambahkan”.	VALID

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.



		gambar, dan jenis makanan.		
2	Mengubah data makanan pada <i>website</i> admin.	Klik tombol warna biru dengan gambar pensil pada bagian aksi, lalu masukan nama, deskripsi, kategori, kuantitas, harga, harga bahan, gambar, dan jenis makanan yang baru.	Muncul pesan notifikasi “Data Berhasil Diubah”.	VALID
3	Menghapus data makanan pada <i>website</i> admin.	Klik tombol merah dengan gambar tempat sampah pada bagian aksi, lalu akan muncul alert dengan pesan “Apakah anda yakin?” lalu klik bagian ok.	Muncul pesan notifikasi “Data Berhasil Dihapus”.	VALID
4	Melihat detail makanan pada <i>website</i> oleh admin.	Klik tombol warna hijau dengan huruf i pada bagian aksi, lalu akan muncul detail makanan.	Detail makanan berhasil ditampilkan.	VALID
5	Filter <i>view</i> tanggal transaksi berdasarkan tanggal yang diinginkan oleh admin.	Masukkan batas tanggal transaksi yang diinginkan.	<i>View</i> transaksi sudah terfilter.	VALID
6	Menambah data transaksi pada <i>website</i> oleh admin.	Klik tombol “Tambah Data Transaksi” dan masukkan nama makanan, harga.	Muncul pesan notifikasi “Data berhasil ditransaksi”.	VALID

Lanjutan Tabel 1. *Black Box Testing*

	Menambah data makanan ke keranjang untuk pemesanan oleh tamu.	Klik tombol tambah pada dashboard bagian makanan.	Muncul pesan notifikasi “Makanan Berhasil Masuk Keranjang”.	VALID
	Melihat isi keranjang pesanan makanan oleh tamu	Klik tombol yang bergambar keranjang dan klik bagian <i>view cart</i> .	Muncul view isi keranjang yang lebih lengkap.	VALID

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.



9.	Melakukan <i>update</i> makanan keranjang oleh tamu.	Klik kotak input pada <i>qty</i> dan masukan jumlah sesuai kebutuhan, lalu klik update.	Data makanan di dalam keranjang berubah dan muncul pesan “Data Keranjang Berhasil Diupdate”.	VALID
10.	Melakukan <i>order</i> makanan oleh tamu.	Klik tombol <i>order</i> pada bagian <i>view cart</i> atau pada saat klik gambar keranjang.	Sistem <i>redirect</i> ke halaman awal dan muncul pesan “Order Berhasil Dikirim”	VALID
11.	Melakukan <i>search</i> makanan oleh tamu.	Klik bagian kolom <i>search</i> dan masukan nama makanan lalu tekan enter.	Muncul <i>view</i> makanan yang sudah terfilter berdasarkan <i>search input</i> .	VALID
12.	Melihat pesanan yang masuk pada <i>website</i> oleh kasir.	Klik bagian “Data Order”	Muncul <i>view</i> pesanan makanan yang sudah dipesan.	VALID
13.	Menghapus pesanan yang masuk pada <i>website</i> oleh kasir	Klik tombol merah dengan gambar tempat sampah pada bagian aksi	Muncul pesan notifikasi “Data Berhasil Dihapus”.	VALID
14.	Melihat data restoran pada <i>website</i> oleh kasir	Klik bagian “Data Restoran”.	Muncul <i>view</i> data restoran.	VALID
15.	Menambah data restoran pada <i>website</i> oleh kasir	Klik bagian “Tambah Data Restaurant” dan masukan nama restoran, deskripsi, rating, tipe, dan gambar restoran.	Muncul pesan notifikasi “Data Berhasil Ditambahkan”.	VALID

Lanjutan Tabel 1. *Black Box Testing*

16.	Melihat detail data restoran pada <i>website</i> oleh kasir	Klik tombol warna hijau huruf i pada bagian aksi	Detail restoran berhasil ditampilkan	VALID
17.	Mengubah data restoran pada <i>website</i> oleh kasir.	Klik tombol warna biru gambar pensil pada bagian aksi dan masukan nama, deskripsi, tipe,	Muncul pesan “Data Berhasil Diubah”	VALID

1. Dilarang menyalin atau sebagian atau seluruhnya 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.



		rating, dan gambar restoran.		
18	Menghapus data restoran pada <i>website</i> oleh kasir.	Klik tombol warna merah gambar tempat sampah pada bagian aksi, lalu akan muncul alert dengan pesan “Apakah anda yakin” lalu klik ok	Muncul pesan “Data Berhasil Dihapus”	VALID

Tabel 1 merupakan tabel pengujian sistem pemesanan makanan dan minuman berbasis web. Sistem telah diuji dengan mengikuti skenario dan kasus pengujian. Berdasarkan hasil pengujian sistem, dapat disimpulkan bahwa sistem psikotes *online* Matahati *Consulting* berfungsi dengan baik.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

a. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah penulis buat dan dijalankan baik dari tahap perencanaan sampai tahap maintenance, penulis dapat menarik kesimpulan

- (1). User / tamu sudah bisa memesan makanan berbasis web yang dapat dijalankan pada mobile device.
- (2). Admin dapat melihat data history transaksi makanan dan laporan pendapatan.
- (3). Ketersediaan informasi menu makanan yang ditampilkan pada web sudah lengkap termasuk gambar, deskripsi, dan stok yang ada.
- (4). Admin dapat memantau ketersediaan daftar menu makanan.

b. Saran

Saran yang dapat diberikan untuk pengembangan penelitian berikutnya berdasarkan hasil penelitian adalah:

- (1). Perlunya pengembangan sistem pemesanan makanan berbasis aplikasi mobile.
- (2). Perlunya penambahan fitur pembayaran berbasis uang digital (*e-wallet*).

5. DAFTAR PUSTAKA

Barker, D. (2016). *Web Content Management: Systems, Features, and Best Practices*. USA: O'Reilly Media.

Hardani. et al (2020). *Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif*. Yogyakarta: CV. Pustaka Ilmu Group Yogyakarta.

Hermawan, H., Erlangga Brahmanto, Faizal Hamzah. (2018). *Pengantar Manajemen Hospitality*. Jawa Tengah: PT Nasya Expanding Management.

Macaulay, M. (2018). *Introduction to Web Interaction Design With HTML and CSS*. Boca Raton, Florida: Boca Raton, FL : CRC Press, Taylor & Francis Group, [2018].

Rendi, F., Arif, & Novi. (2017). *Jurnal Sistem dan Teknologi*



Informasi (JUSTIN) Vol. 5, No. 3. "Rancang Bangun Aplikasi Pemesanan Menu di Restoran Berbasis Web". Sumber : <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/justin/article/download/20562/18132> (diakses 8 Oktober 2021).

Robbins, J. N. (2018). *Learning Web Design, A Beginner's Guide to HTML, CSS, Javascript, and Web Graphics*, Fifth Edition. Canada: O'Reilly Media, Inc.

Satzinger, J. W., Robert B. Jackson, dan Stephen D. Burd (2016). *Systems Analysis And Design In a Changing World*, Seventh Edition. USA: Cengage Learning.

Sneiderman, B., Catherine Plaisant, Maxine Cohen, Steven Jacobs, Niklas Elmquist, dan Nicholas Diakopoulos (2018). *Designing the User Interface: Strategies for Effective Human-Computer Interaction*, Sixth Edition. United Kingdom: Pearson Education Limited.

Sommerville, I. (2016). *Software Engineering*, Tenth Edition. USA: Pearson Education Limited.

Spath, P. (2021). *Beginning Java MVC 1.0, Model View Controller Development to Build Web, Cloud, and Microservices Applications*. Germany: Apress.

Tuti, H., Ipung, & Rohmat. (2020). *Jurnal Sistem Informasi dan Teknologi (SITECH)*, Vol 3, No 1. "Rancang Bangun Sistem Informasi Pemesanan Menu Makanan Berbasis Web (Studi Kasus: Restoran Bukit Randu Bandara)". Sumber :

<https://jurnal.umk.ac.id/index.php/sitech/article/download/4837/2174> (diakses 8 Oktober 2021).

Valacich, J. S. dan J. F. George (2020), *Modern Systems Analysis and Design*, Ninth Edition, London: Pearson Education Limited.

Vermaat, M. E., Susan L. Sebok, Steven M. Freund, Jennifer T. Campbell, dan Mark Frydenberg (2018). *Discovering Computers 2018: Digital Technology, Data and Devices*, USA: Cengage Learning.

Walker, J. R. (2017). *Introduction to Hospitality*, Seventh Edition. England: Pearson Education Limited.

Wallace, P. (2021). *Introduction to Information Systems*, Fourth Edition. New York, USA: Pearson Education.

Yuda, I., Herianto, & Refni. (2019). *Jurnal Teknologi Dan Open Source* Vol. 2 No. 2. "Aplikasi Pemesanan Makanan Berbasis Web Di Catering Cindelaras Pekanbaru". Sumber : <http://ejournal.uniks.ac.id/index.php/JTOS/article/download/350/199/> (diakses 8 Oktober 2021).

Zia, R. S., Anzani, Lis, & Acep. (2019). *Jurnal Teknologi dan Informasi* Vol. 9, No. 1 Edisi Maret. "Rancang Bangun Sistem Informasi Pemesanan Makanan Berbasis Web Pada Café Surabiku". Sumber : <https://ojs.unikom.ac.id/index.php/jati/article/view/1378/1059> (diakses 8 Oktober 2021).

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.