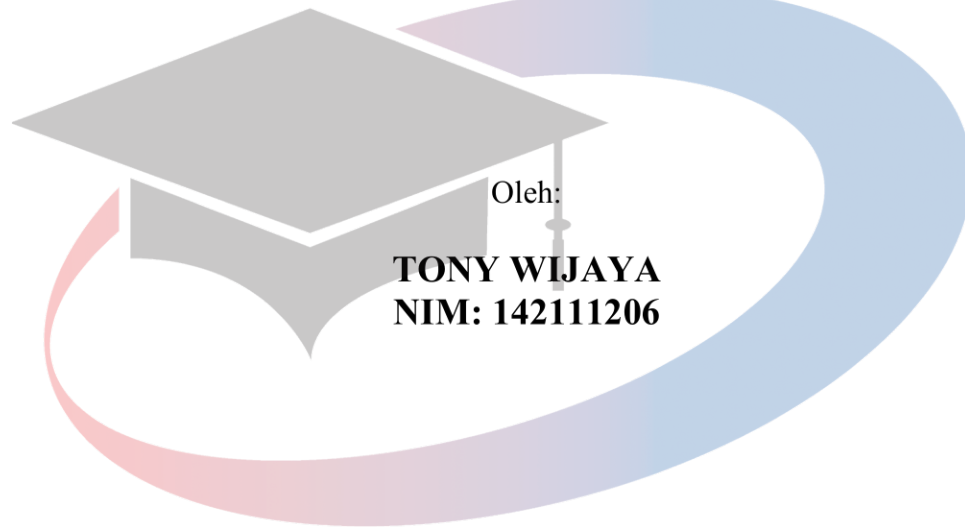


**ANALISIS DAN PERANCANGAN SISTEM INFORMASI
RESERVASI ACARA PADA GRAND MAXIMUM SEAFOOD
RESTORAN**

SKRIPSI



UNIVERSITAS
MIKROSKIL



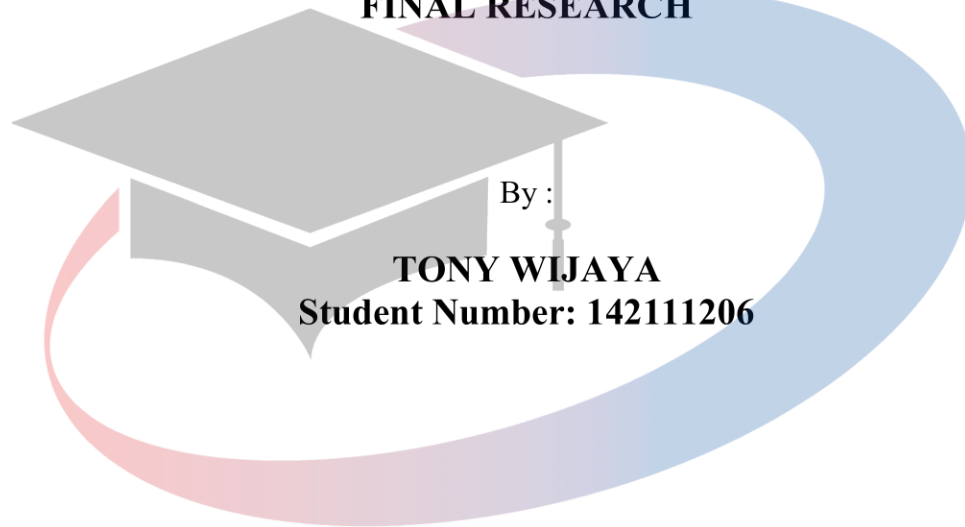
**PROGRAM STUDI SISTEM INFORMASI
SEKOLAH TINGGI MANAJEMEN INFORMATIKA DAN KOMPUTER
MIKROSKIL
MEDAN
2018**

© Karya Dilindungi UU Hak Cipta

1. Dilarang menyebarkan dokumen tanpa izin.
2. Dilarang melakukan plagiasi.
3. Pelanggaran diberlakukan sanksi sesuai peraturan UU Hak Cipta.

**EVENT RESERVATION INFORMATION SYSTEMS ANALYSIS
AND DESIGN AT GRAND MAXIMUM SEAFOOD
RESTAURANT**

FINAL RESEARCH



**UNIVERSITAS
MIKROSKIL**



**STUDY PROGRAM OF INFORMATION SYSTEM
SEKOLAH TINGGI MANAJEMEN INFORMATIKA DAN KOMPUTER
MIKROSKIL
MEDAN
2018**

© Karya Dilindungi UU Hak Cipta

1. Dilarang menyebarkan dokumen tanpa izin.
2. Dilarang melakukan plagiasi.
3. Pelanggaran diberlakukan sanksi sesuai peraturan UU Hak Cipta.

LEMBARAN PENGESAHAN

**ANALISIS DAN PERANCANGAN SISTEM INFORMASI
RESERVASI ACARA PADA GRAND MAXIMUM SEAFOOD
RESTORAN**

SKRIPSI

Diajukan Untuk Melengkapi Persyaratan Guna
Mendapatkan Gelar Sarjana Strata Satu
Program Studi Sistem Informasi

Oleh:

**TONY WIJAYA
NIM: 14.211.1206**

Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing I

Dosen Pembimbing II

UNIVERSITAS
MIKROSKIL

Djoni, S.Kom., M.T.I.

Salsalina Br. Sembiring, S.Kom., M.T.I.

Medan, 27 Juli 2018

Diketahui dan Disahkan Oleh:
Ketua Program Studi
Sistem Informasi,

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang membuat pernyataan ini adalah mahasiswa Jurusan/Program Studi S-1 Sistem Informasi STMIK Mikroskil Medan dengan identitas mahasiswa sebagai berikut:

Nama : Tony Wijaya
NIM : 142111206
Peminatan : E-Bisnis

Saya telah melaksanakan penelitian dan penulisan Tugas Akhir dengan judul dan tempat penelitian sebagai berikut:

Judul Tugas Akhir : Analisis dan Perancangan Sistem Informasi Reservasi Acara pada Grand Maximum Seafood Restoran
Tempat Penelitian : Grand Maximum Seafood Restoran
Alamat Tempat Penelitian : Jl. Merak Jingga No. 2D, Medan
No. Telepon Tempat Penelitian : 061 4519696

Sehubungan dengan Tugas Akhir tersebut, dengan ini saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa penelitian dan penulisan Tugas Akhir tersebut merupakan hasil karya saya sendiri (tidak menyuruh orang lain dan mengerjakannya) dan semua sumber, baik yang dikutip maupun dirujuk, telah saya nyatakan dengan benar. Bila di kemudian hari ternyata terbukti bahwa bukan saya yang mengerjakannya (membuatnya), maka saya bersedia dikenakan sanksi yang telah ditetapkan oleh STMIK Mikroskil Medan, yakni pencabutan ijazah yang telah saya terima dan ijazah tersebut dinyatakan tidak sah.

Selain itu, demi pengembangan ilmu pengetahuan, saya menyetujui untuk memberikan kepada STMIK Mikroskil Medan Hak Bebas Royalti (Non-eksklusif Royalty Free Right) atas Tugas Akhir saya beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan hak ini, STMIK Mikroskil Medan berhak menyimpan, mengambil media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan Tugas Akhir saya, secara keseluruhan atau hanya sebagian atau hanya ringkasannya saja dalam bentuk format tercetak dan/atau elektronik, selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik hak cipta. Menyatakan juga bahwa saya akan mempertahankan hak eksklusif saya untuk menggunakan seluruh atau sebagian isi Tugas Akhir saya guna pengembangan karya di masa depan, misalnya dalam bentuk artikel, buku, maupun perangkat lunak/sistem informasi.

Demikian pernyataan ini saya perbuat dengan sungguh-sungguh, dalam keadaan sadar dan tanpa ada tekanan dari pihak manapun.

Medan,
Saya yang membuat pernyataan,

ANALISIS DAN PERANCANGAN SISTEM INFORMASI RESERVASI ACARA PADA GRAND MAXIMUM SEAFOOD RESTORAN

Abstrak

Penelitian ini membahas tentang analisis dan perancangan sistem informasi reservasi acara di Grand Maximum Seafood Restoran. Grand Maximum Seafood Restoran masih menerapkan sistem paper based sehingga sering membutuhkan waktu yang cukup lama untuk melakukan pencarian data-data reservasi acara dan melakukan pencatatan data reservasi acara. Demikian juga pembuatan laporan yang mengalami keterlambatan yang disebabkan sistem saat ini belum mampu menghasilkan laporan tersebut dengan baik. Untuk membantu mengatasi masalah tersebut, penulis mengusulkan sebuah rancangan sistem informasi reservasi acara yang terkomputerisasi. Dengan menggunakan rancangan sistem usulan ini, restoran dapat menjadi lebih mudah untuk mencatat data-data reservasi acara, mencari data-data reservasi yang diperlukan dan juga pembuatan laporan akan semakin cepat.

Kata Kunci : *Sistem Informasi, Reservasi Acara dan Restoran*

Abstract

This study is aim to discuss about the analysis and design of the event reservation information system at Grand Maximum Seafood restaurant. which require enormous amount of time to search for the event reservation data and its storage data. Similarly , the production of reports delayed by the current system has not shown good result. To resolve the problem, an alternative solution of using computerized event reservation information system design is proposed. Utilizing the proposed system, the restaurant becomes more proficient in recording and searching event reservation information, as well as faster report preparation.

Key Word : *Information Systems, Event Reservation and Restaurant*

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur terhadap Tuhan Yang Maha Esa, atas karunia dan bimbingannya selama ini sehingga tugas akhir ini dapat terselesaikan dengan baik.

Tugas akhir ini berjudul “Analisis dan Perancangan Sistem Informasi Reservasi Acara pada *Grand Maximum Seafood* Restoran” dan disusun sebagai syarat kelulusan untuk memperoleh kesarjanaan tahap strata I diprogram studi sistem informasi pada Sekolah Tinggi Manajemen Informasi dan Komputer Mikroskil Medan.

Selama penyusunan Tugas Akhir ini, penulis banyak memperoleh bimbingan, nasihat dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Djoni, S.Kom., M.T.I. selaku pembimbing I dan selaku Wakil Ketua I STMIK Mikroskil Medan yang telah meluangkan waktu untuk memberikan petunjuk dan pengarahan dalam penyusunan tugas akhir ini.
2. Ibu Salsalina Br. Sembiring, S.Kom., M.T.I. selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktu untuk memberikan petunjuk dan pengarahan dalam penyusunan tugas akhir ini.
3. Bapak Dr. Mimpin Ginting, M.S selaku Ketua STMIK Mikroskil Medan.
4. Bapak Gunawan, S.Kom., M.T.I selaku Ketua Jurusan Program Studi Sistem Informasi STMIK Mikroskil Medan.
5. Ibu Rin Rin Meilani Salim, S.Kom., M.Kom. selaku Sekretaris Program Studi Sistem Informasi STMIK Mikroskil Medan.
6. Seluruh staf dan dosen STMIK Mikroskil Medan, khususnya staf dan dosen Program Studi Sistem Informasi Jenjang Strata-I.
7. Perusahaan *Grand Maximum Seafood* Restoran beserta para staf yang telah memberikan banyak bantuan dan dukungan.
8. Teristimewa kepada orang tua penulis dan keluarga penulis yang telah banyak memberikan bimbingan baik moril ataupun material sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan dengan baik.

9. Terakhir kepada seluruh teman-teman penulis Tahun Ajaran 2014 baik yang perkuliahannya pagi maupun sore, terima kasih atas segala informasi dan masukan-masukannya juga dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis telah berusaha dengan sebaik-baiknya sesuai dengan kemampuan yang ada. Namun karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman. Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih terdapat banyak kekurangan dan masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu setiap kritik dan saran akan diterima dengan senang hati agar dapat di jadikan bahan perbaikan. Akhir kata penulis mengharapkan laporan tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Medan, 26 Juli 2018

Penulis,

Tony Wijaya

UNIVERSITAS
MIKROSKIL

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.4 Ruang Lingkup	2
1.4 Tujuan dan Manfaat.....	3
1.5 Metodologi Penelitian	3
BAB II LANDASAN TEORI	5
2.1 Konsep Sistem Informasi.....	5
2.1.1 Sistem	5
2.1.2 Informasi.....	9
2.1.3 Sistem Informasi.....	10
2.2 Siklus Hidup Pengembangan Sistem (SHPS).....	12
2.3 Alat Bantu Pengembangan Sistem.....	15
2.3.1 Diagram <i>Fishbone</i> (<i>Ishikawa</i>)	15
2.3.2 PIECES	16
2.3.3 <i>Data Flow Diagram</i>	18
2.3.4 Kamus data	24

2.4 Normalisasi	25
2.5 Jasa.....	29
2.5.1 Pengertian Jasa	29
2.5.2 Klasifikasi Jasa	29
2.6 Restoran.....	31
2.6.1 Pengertian Restoran.....	31
2.6.2 Klasifikasi Restoran.....	31
2.7 Reservasi	33
BAB III ANALISIS SISTEM.....	35
3.1 Identifikasi Masalah, Peluang dan Tujuan.....	35
3.1.1 Identifikasi Masalah	35
3.1.2 Identifikasi Peluang	37
3.1.3 Identifikasi Tujuan.....	37
3.2 Menentukan Syarat-syarat Informasi	37
3.2.1 Sejarah Singkat Perusahaan.....	37
3.2.2 Struktur Organisasi Perusahaan.....	38
3.2.3 Analisis Sistem Berjalan.....	41
3.2.4 Analisis Dokumen Masukan.....	44
3.2.5 Analisis Dokumen Keluaran.....	51
3.3 Analisis Kebutuhan-Kebutuhan Sistem.....	59
3.3.1 Kebutuhan Fungsional.....	59
3.3.2 Kebutuhan Non Fungsional.....	59
BAB IV PERANCANGAN SISTEM.....	61
4.1 Rancangan Proses	61
4.2 Kamus Data	98
4.2.1 Aliran Data	98

4.2.2 Data Store	106
4.3 Rancangan <i>Output</i>	109
4.3.1 Rancangan Informasi Daftar <i>Customer</i>	109
4.3.2 Rancangan Informasi Ruangan.....	110
4.3.3 Rancangan Informasi Daftar Menu Paket	111
4.3.4 Rancangan Informasi Daftar Makanan dan Minuman Menu Paket .	112
4.3.5 Rancangan Informasi Daftar Makanan Non-Paket.....	113
4.3.6 Rancangan Informasi Daftar Minuman Non-Paket.....	114
4.3.7 Rancangan Informasi Daftar Fasilitas	115
4.3.8 Rancangan Informasi Daftar <i>Free</i> Fasilitas.....	116
4.3.9 Rancangan Informasi Daftar <i>Affiliate Marketer</i>	117
4.3.10 Rancangan Informasi Daftar Komisi	118
4.3.11 Rancangan Informasi Agenda Ruangan.....	119
4.3.12 Rancangan Bukti Pemesanan <i>Room Rental</i>	120
4.3.13 Rancangan Bukti Perubahan Pemesanan <i>Room Rental</i>	121
4.3.14 Rancangan Bukti Pembatalan Pemesanan <i>Room Rental</i>	122
4.3.15 Rancangan Bukti Pemesanan Menu Paket.....	123
4.3.16 Rancangan Bukti Perubahan Pemesanan Menu Paket.....	125
4.3.17 Rancangan Bukti Pembatalan Pemesanan Menu Paket	127
4.3.18 Rancangan Bukti Tambahan Pemesanan Makanan dan Minuman	129
4.3.19 Rancangan Bukti Pembayaran Pemesanan <i>Room Rental</i>	131
4.3.20 Rancangan Bukti Pembayaran Pemesanan Menu Paket	132
4.3.21 Rancangan <i>Voucher</i> Komisi.....	133
4.3.22 Rancangan Laporan Pemesanan <i>Room Rental</i>	134
4.3.23 Rancangan Laporan Perubahan Pemesanan <i>Room Rental</i>	135
4.3.24 Rancangan Laporan Pembatalan Pemesanan <i>Room Rental</i>	136

4.3.25 Rancangan Laporan Pemesanan Menu Paket	138
4.3.26 Rancangan Laporan Perubahan Pemesanan Menu Paket.....	139
4.3.27 Rancangan Laporan Pembatalan Pemesanan Menu Paket.....	140
4.3.28 Rancangan Laporan Pembayaran Pemesanan <i>Room Rental</i>	142
4.3.29 Rancangan Laporan Pembayaran Pemesanan Menu Paket.....	143
4.3.30 Rancangan Laporan Komisi <i>Affiliate Marketer</i>	144
4.4 Rancangan Input.....	146
4.4.1 Rancangan <i>Form Log in</i> dan Menu Utama	146
4.4.2 Rancangan <i>Form Customer</i>	150
4.4.3 Rancangan <i>Form</i> Ruang	151
4.4.4 Rancangan <i>Form</i> Menu Paket	152
4.4.5 Rancangan <i>Form</i> Makanan dan Minuman Menu Paket	153
4.4.6 Rancangan <i>Form</i> Makanan Non-Paket	154
4.4.7 Rancangan <i>Form</i> Minuman Non-Paket.....	155
4.4.8. Rancangan <i>Form</i> Fasilitas.....	156
4.4.9 Rancangan <i>Form Free</i> Fasilitas.....	157
4.4.10 Rancangan <i>Form Affiliate Marketer</i>	158
4.4.11 Rancangan <i>Form</i> Daftar Komisi	159
4.4.12 Rancangan <i>Form</i> Pemesanan <i>Room Rental</i>	160
4.4.13 Rancangan <i>Form</i> Perubahan Pemesanan <i>Room Rental</i>	162
4.4.14 Rancangan <i>Form</i> Pembatalan Pemesanan <i>Room Rental</i>	163
4.4.15 Rancangan <i>Form</i> Pemesanan Menu Paket	164
4.4.16 Rancangan <i>Form</i> Perubahan Pemesanan Menu Paket	167
4.4.17 Rancangan <i>Form</i> Pembatalan Pemesanan Menu Paket	170
4.4.18 Rancangan <i>Form</i> Penambahan Makanan dan Minuman.....	173
4.4.19 Rancangan <i>Form</i> Pembayaran Pemesanan <i>Room Rental</i>	176

4.4.20 Rancangan Form Pembayaran Pemesanan Menu Paket	177
4.4.21 Rancangan <i>Form</i> Komisi <i>Affiliate Marketer</i>	179
4.5 Perancangan Basis Data	181
4.5.1 Normalisasi.....	181
4.5.2 Struktur Tabel Database	189
4.5.3 Relasi Antar Tabel.....	207
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	208
5.1 Kesimpulan.....	208
5.2 Saran.....	208
DAFTAR PUSTAKA	209
LAMPIRAN.....	210
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	214

UNIVERSITAS MIKROSKIL

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Model Sistem	5
Gambar 2. 2 Dasar Hidup Sistem.....	6
Gambar 2. 3 Siklus Hidup Pengembangan Sistem.....	13
Gambar 2. 4 Contoh Diagram <i>Fishbone</i>	16
Gambar 2. 5 Contoh Diagram Konteks.....	21
Gambar 2. 6 Contoh Diagram 0	22
Gambar 2. 7 Contoh Diagram Anak	23
Gambar 2. 8 Contoh Bentuk Normalisasi UNF (<i>Un-Normal Form</i>)	26
Gambar 2. 9 Contoh Bentuk Normalisasi 1NF (<i>First Normal Form</i>)	27
Gambar 2. 10 Contoh Bentuk Normalisasi 2NF (<i>Second Normal Form</i>).....	28
Gambar 2. 11 Contoh Bentuk Normalisasi 3NF (<i>Third Normal Form</i>)	29
Gambar 3. 1 Resiko rusak dan hilangnya data transaksi penyewaan ruangan.....	35
Gambar 3. 2 Waktu pencarian data transaksi lama	35
Gambar 3. 3 Laporan transaksi penyewaan ruangan tidak akurat dan lama	36
Gambar 3. 4 Denah lokasi <i>Grand Maximum Seafood Restoran</i>	37
Gambar 3. 5 Struktur organisasi perusahaan.....	38
Gambar 3. 6 Diagram konteks sistem informasi reservasi acara, pembayaran dan pelaporan.....	42
Gambar 3. 7 Diagram level 0 sistem informasi reservasi acara, pembayaran dan pelaporan.....	42
Gambar 3. 8 Data Pemesanan	44
Gambar 3. 9 Data Menu Paket	45
Gambar 3. 10 Data Ruangan	46
Gambar 3. 11 Data Fasilitas	47
Gambar 3. 12 Data Pembayaran.....	48
Gambar 3. 13 Data <i>Affiliate Marketer</i>	49
Gambar 3. 14 Data Komisi <i>Affiliate Marketer</i>	50
Gambar 3. 15 Bukti Pemesanan	51
Gambar 3. 16 Bukti <i>Technical Meeting</i> Reservasi Acara	52
Gambar 3. 17 Bukti Pembayaran Awal.....	53

Gambar 3. 18 Bukti Pelunasan Pembayaran	54
Gambar 3. 19 <i>Voucher</i> Komisi <i>Affiliate Marketer</i>	55
Gambar 3. 20 Laporan Pemesanan.....	56
Gambar 3. 21 Laporan Pembayaran.....	57
Gambar 3. 22 Laporan Komisi <i>Affiliate Marketer</i>	58
Gambar 4. 1 Diagram Konteks Sistem Usulan Pada <i>Grand Maximum Seafood</i> Restoran	61
Gambar 4. 2 Diagram Level 0 Sistem Usulan Pada <i>Grand Maximum Seafood</i> Restoran	63
Gambar 4. 3 <i>Data Flow Diagram</i> Level 1 Proses Data Master	66
Gambar 4. 4 <i>Data Flow Diagram</i> Level 1 Proses Reservasi Acara.....	73
Gambar 4. 5 <i>Data Flow Diagram</i> Level 1 Proses Pembayaran	86
Gambar 4. 6 <i>Data Flow Diagram</i> Level 1 Proses Pembuatan Laporan	92
Gambar 4. 7 Rancangan Informasi Daftar <i>Customer</i>	109
Gambar 4. 8 Rancangan Informasi Daftar Ruangan	110
Gambar 4. 9 Rancangan Informasi Daftar Menu Paket	111
Gambar 4. 10 Rancangan Informasi Daftar Makanan dan Minuman Menu Paket..	112
Gambar 4. 11 Rancangan Informasi Daftar Makanan Non-Paket	113
Gambar 4. 12 Rancangan Informasi Daftar Minuman Non-Paket.....	114
Gambar 4. 13 Rancangan Informasi Daftar Fasilitas	115
Gambar 4. 14 Rancangan Informasi Daftar <i>Free</i> Fasilitas	116
Gambar 4. 15 Rancangan Informasi Daftar <i>Affiliate Marketer</i>	117
Gambar 4. 16 Rancangan Informasi Daftar Komisi.....	118
Gambar 4. 17 Rancangan Informasi Agenda Ruangan	119
Gambar 4. 18 Rancangan <i>Form</i> Cetak Informasi Agenda Ruangan.....	120
Gambar 4. 19 Rancangan Bukti Pemesanan Room Rental	120
Gambar 4. 20 Rancangan Bukti Perubahan Pemesanan Room Rental	121
Gambar 4. 21 Rancangan Bukti Pembatalan Pemesanan Room Rental	122
Gambar 4. 22 Rancangan Bukti Pemesanan Menu Paket	124
Gambar 4. 23 Rancangan Bukti Perubahan Pemesanan Menu Paket	126
Gambar 4. 24 Rancangan Bukti Pembatalan Pemesanan Menu Paket	128
Gambar 4. 25 Rancangan Bukti Penambahan Pemesanan Makanan dan Minuman	130

Gambar 4. 26 Rancangan Bukti Pembayaran Pemesanan Room Rental	131
Gambar 4. 27 Rancangan Bukti Pembayaran Pemesanan Menu Paket	132
Gambar 4. 28 Rancangan <i>Voucher</i> Komisi.....	133
Gambar 4. 29 Rancangan Laporan Pemesanan <i>Room Rental</i>	134
Gambar 4. 30 Rancangan <i>Form</i> Cetak Laporan Pemesanan Room Rental	135
Gambar 4. 31 Rancangan Laporan Perubahan Pemesanan <i>Room Rental</i>	135
Gambar 4. 32 Rancangan <i>Form</i> Cetak Laporan Perubahan Pemesanan <i>Room Rental</i>	136
Gambar 4. 33 Rancangan Laporan Pembatalan Pemesanan <i>Room Rental</i>	137
Gambar 4. 34 Rancangan <i>Form</i> Cetak Laporan Pembatalan Pemesanan <i>Room Rental</i>	137
Gambar 4. 35 Rancangan Laporan Pemesanan Menu Paket.....	138
Gambar 4. 36 Rancangan <i>Form</i> Cetak Laporan Pemesanan Menu Paket	139
Gambar 4. 37 Rancangan Laporan Perubahan Pemesanan Menu Paket.....	139
Gambar 4. 38 <i>Form</i> Cetak Laporan Perubahan Pemesanan	140
Gambar 4. 39 Rancangan Laporan Pembatalan Pemesanan Menu Paket.....	141
Gambar 4. 40 Rancangan <i>Form</i> Cetak Laporan Pembatalan Pemesanan Menu Paket	141
Gambar 4. 41 Rancangan Laporan Pembayaran Pemesanan <i>Room Rental</i>	142
Gambar 4. 42 Rancangan <i>Form</i> Cetak Laporan Pembayaran Pemesanan.....	143
Gambar 4. 43 Rancangan Laporan Pembayaran Pemesanan Menu Paket.....	143
Gambar 4. 44 Rancangan <i>Form</i> Cetak Laporan Pembayaran Pemesanan Menu Paket	144
Gambar 4. 45 Rancangan Laporan Komisi <i>Affiliate Marketer</i>	145
Gambar 4. 46 Rancangan <i>Form</i> Cetak Laporan Komisi <i>Affiliate Marketer</i>	145
Gambar 4. 47 Rancangan <i>Form Log In</i>	146
Gambar 4. 48 Rancangan <i>Form</i> Menu Utama	147
Gambar 4. 49 Rancangan <i>Form</i> Menu Utama Master	147
Gambar 4. 50 Rancangan <i>Form</i> Menu Utama Reservasi Acara	148
Gambar 4. 51 Rancangan <i>Form</i> Menu Utama Pembayaran	149
Gambar 4. 52 Rancangan <i>Form</i> Menu Utama Laporan.....	149
Gambar 4. 53 Rancangan <i>Form Data Customer</i>	150

Gambar 4. 54 Rancangan <i>Form</i> Data Ruang	151
Gambar 4. 55 Rancangan <i>Form</i> Data Menu Paket	152
Gambar 4. 56 Rancangan <i>Form</i> Data Makanan dan Minuman Menu Paket	153
Gambar 4. 57 Rancangan <i>Form</i> Data Makanan Non-Paket	154
Gambar 4. 58 Rancangan <i>Form</i> Data Minuman Non-Paket	155
Gambar 4. 59 Rancangan <i>Form</i> Data Fasilitas	156
Gambar 4. 60 Rancangan <i>Form</i> Data <i>Free</i> Fasilitas	157
Gambar 4. 61 Rancangan <i>Form</i> Data <i>Affiliate Marketer</i>	158
Gambar 4. 62 Rancangan <i>Form</i> Data Daftar Komisi	159
Gambar 4. 63 Rancangan <i>Form</i> Data Pemesanan <i>Room Rental</i>	160
Gambar 4. 64 Rancangan <i>Form</i> Detail Pemesanan	161
Gambar 4. 65 Rancangan <i>Form</i> Data Perubahan Pemesanan <i>Room Rental</i>	162
Gambar 4. 66 Rancangan <i>Form</i> Data Pembatalan Pemesanan <i>Room Rental</i>	163
Gambar 4. 67 Rancangan <i>Form</i> Data Pemesanan Menu Paket Makanan & Minuman	165
Gambar 4. 68 Rancangan <i>Form</i> Data Pemesanan Menu Paket Fasilitas	165
Gambar 4. 69 Rancangan <i>Form</i> Detail Pemesanan	166
Gambar 4. 70 Rancangan <i>Form</i> Data Perubahan Pemesanan Menu Paket Makanan dan Minuman	168
Gambar 4. 71 Rancangan <i>Form</i> Data Perubahan Pemesanan Menu Paket Fasilitas	168
Gambar 4. 72 Rancangan <i>Form</i> Data Pembatalan Pemesanan Menu Paket Makanan Dan Minuman	171
Gambar 4. 73 Rancangan <i>Form</i> Data Pembatalan Pemesanan Menu Paket Fasilitas	171
Gambar 4. 74 Rancangan <i>Form</i> Data Pembatalan Pemesanan Menu Paket Fasilitas	174
Gambar 4. 75 Rancangan <i>Form</i> Data Penambahan Makanan dan Minuman Menu Paket	174
Gambar 4. 76 Rancangan <i>Form</i> Data Pembayaran Pemesanan <i>Room Rental</i>	176
Gambar 4. 77 Rancangan <i>Form</i> Detail Pembayaran <i>Room Rental</i>	176
Gambar 4. 78 Rancangan <i>Form</i> Data Pembayaran Pemesanan Menu Paket	178
Gambar 4. 79 Rancangan <i>Form</i> Detail Pembayaran Menu Paket	178

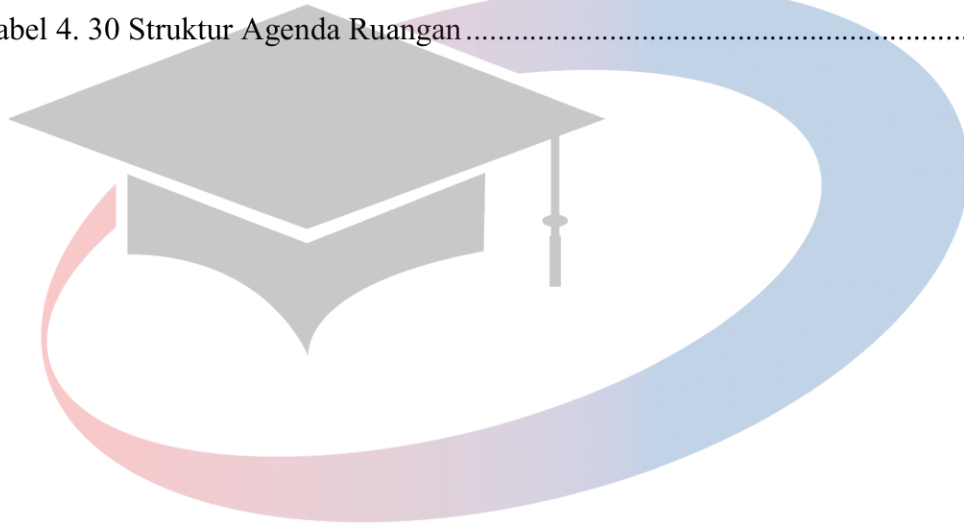
Gambar 4. 80 Rancangan <i>Form</i> Data Komisi <i>Affiliate Marketer</i>	179
Gambar 4. 81 Normalisasi Data Pemesanan <i>Room Rental</i>	181
Gambar 4. 82 Normalisasi Data Perubahan Pemesanan <i>Room Rental</i>	181
Gambar 4. 83 Normalisasi Data Pembatalan Pemesanan <i>Room Rental</i>	182
Gambar 4. 84 Normalisasi Data Pemesanan Menu Paket.....	183
Gambar 4. 85 Normalisasi Data Perubahan Pemesanan Menu Paket.....	184
Gambar 4. 86 Normalisasi Data Pembatalan Pemesanan Menu Paket	185
Gambar 4. 87 Normalisasi Data Penambahan Pemesanan Makanan dan Minuman	186
Gambar 4. 88 Normalisasi Data Pembayaran Pemesanan <i>Room Rental</i>	187
Gambar 4. 89 Normalisasi Data Pembayaran Pemesanan Menu Paket	188
Gambar 4. 90 Normalisasi Data Komisi <i>Affiliate Marketer</i>	189
Gambar 4. 91 Relasi Antar Tabel Sistem Informasi Reservasi Acara pada <i>Grand Maximum Seafood Restoran</i>	207

UNIVERSITAS MIKROSKIL

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Simbol-Simbol DFD	19
Tabel 3. 1 Kebutuhan Non Fungsional	59
Tabel 4. 1 Struktur Tabel <i>Customer</i>	189
Tabel 4. 2 Struktur Tabel Ruangan	190
Tabel 4. 3 Struktur Tabel Menu Paket	190
Tabel 4. 4 Struktur Tabel Makanan dan Minuman Menu Paket	190
Tabel 4. 5 Struktur Tabel Makanan Non-Paket	191
Tabel 4. 6 Struktur Tabel Minuman Non-Paket	191
Tabel 4. 7 Struktur Tabel Fasilitas	192
Tabel 4. 8 Struktur Tabel <i>Free</i> Fasilitas	192
Tabel 4. 9 Struktur Tabel <i>Affiliate Maketer</i>	193
Tabel 4. 10 Struktur Tabel Daftar Komisi	193
Tabel 4. 11 Struktur Tabel Pemesanan <i>Room Rental</i>	193
Tabel 4. 12 Struktur Tabel Detail Pemesanan <i>Room Rental</i>	194
Tabel 4. 13 Struktur Tabel Perubahan Pemesanan <i>Room Rental</i>	195
Tabel 4. 14 Struktur Tabel Pembatalan Pemesanan <i>Room Rental</i>	195
Tabel 4. 15 Struktur Tabel Pemesanan Menu Paket	196
Tabel 4. 16 Struktur Tabel Detail Pemesanan Menu Paket Pilihan Makanan	197
Tabel 4. 17 Struktur Tabel Detail Pemesanan Menu Paket <i>Free</i> Fasilitas	197
Tabel 4. 18 Struktur Tabel Detail Pemesanan Menu Paket Fasilitas Berbayar	198
Tabel 4. 19 Struktur Tabel Detail Pemesanan Menu – Pembayaran <i>Down Payment</i>	198
Tabel 4. 20 Struktur Tabel Perubahan Pemesanan Menu Paket	199
Tabel 4. 21 Struktur Tabel Pembatalan Pemesanan Menu Paket	200
Tabel 4. 22 Struktur Tabel Penambahan Pemesanan Makanan dan Minuman	201
Tabel 4. 23 Struktur Tabel Penambahan Pemesanan Makanan dan Minuman – Menu Paket	201
Tabel 4. 24 Struktur Tabel Penambahan Pemesanan Makanan dan Minuman - Makanan Non-Paket	202

Tabel 4. 25 Struktur Tabel Penambahan Pemesanan Makanan dan Minuman - Minuman Non-Paket	202
Tabel 4. 26 Struktur Tabel Detail Pembayaran Pemesanan <i>Room Rental</i>	204
Tabel 4. 27 Struktur Tabel Pembayaran Pemesanan Menu Paket	204
Tabel 4. 28 Struktur Tabel Detail Pembayaran Pemesanan Menu Paket.....	205
Tabel 4. 29 Struktur Tabel Komisi.....	206
Tabel 4. 30 Struktur Agenda Ruangan.....	206



UNIVERSITAS MIKROSKIL

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Berita Acara Bimbingan Tugas Akhir	211
Lampiran 2 Surat Izin Riset dari Perusahaan	212
Lampiran 3 Surat Pengesahan Tugas Akhir	213



UNIVERSITAS MIKROSKIL