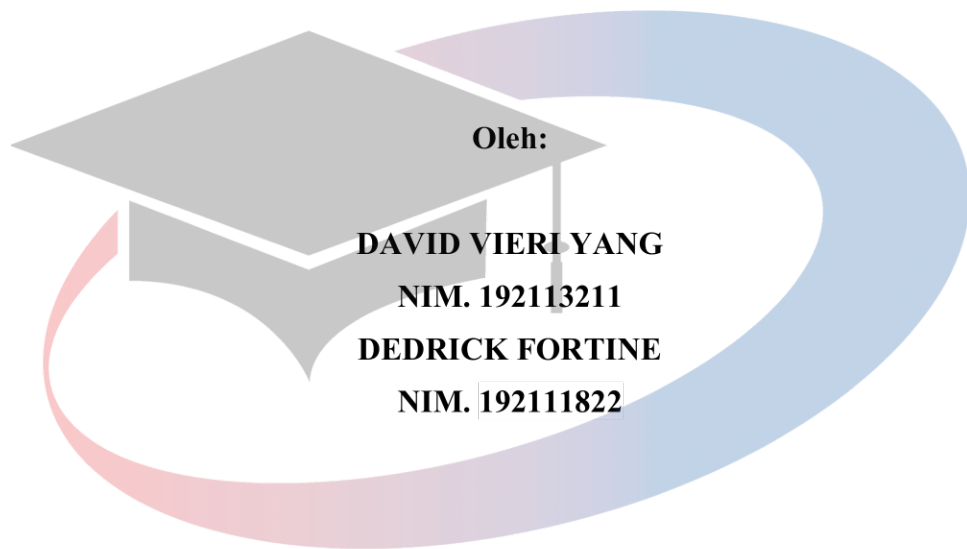


**ANALISIS DAN PERANCANGAN SISTEM INFORMASI
OPERASIONAL PADA KAFE WOWRUNG**

SKRIPSI



Oleh:

DAVID VIERI YANG

NIM. 192113211

DEDRICK FORTINE

NIM. 192111822

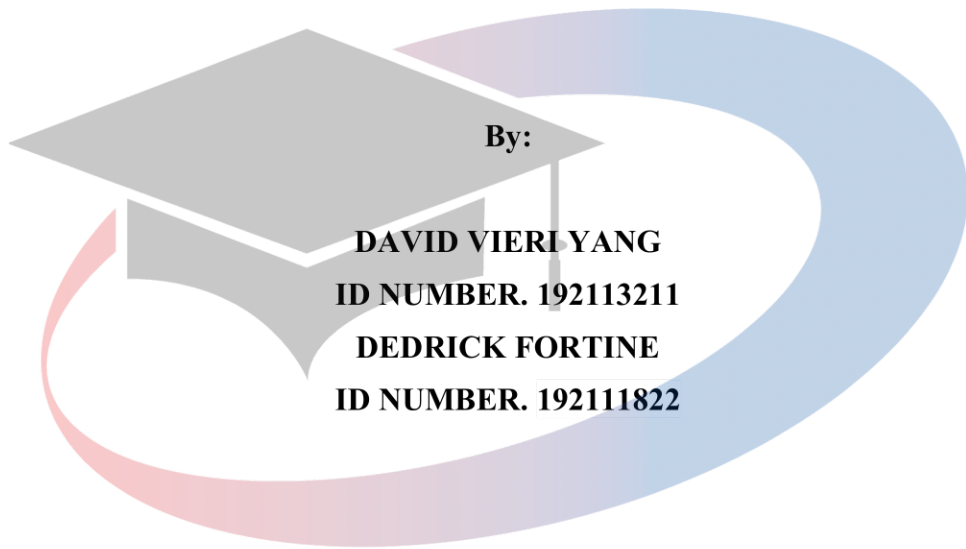
**UNIVERSITAS
MIKROSKIL**

The logo of Universitas Mikroskil is a smaller version of the decorative graphic seen above, featuring a dark blue graduation cap and a dark blue circular swirl.

**PROGRAM STUDI S-1 SISTEM INFORMASI
FAKULTAS INFORMATIKA
UNIVERSITAS MIKROSKIL
MEDAN
2023**

**ANALYSIS AND DESIGN OF OPERATIONAL INFORMATION
SYSTEMS IN WOWRUNG CAFE**

FINAL RESEARCH



**UNIVERSITAS
MIKROSKIL**



**MAJOR OF S-1 INFORMATION SYSTEM
FACULTY OF INFORMATICS
UNIVERSITAS MIKROSKIL
MEDAN
2023**

LEMBARAN PENGESAHAN

**ANALISIS DAN PERANCANGAN SISTEM INFORMASI
OPERASIONAL PADA KAFE WOWRUNG**

SKRIPSI

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

Oleh:

DAVID VIERI YANG

NIM. 192113211

DEDRICK FORTINE

NIM. 192111822

Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing



Culita, S.Kom., M.TI.

Medan, 28 Agustus 2023

Diketahui dan Disahkan Oleh:

Ketua Program Studi
Sistem Informasi,



Yuni Marlina Saragih, S.Kom., M.Kom

LEMBAR PERNYATAAN

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

Nama : David Vieri Yang
NIM : 192113211

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


Judul Tugas Akhir : ANALISIS DAN PERANCANGAN SISTEM OPERASIONAL PADA KAFE WOWRUNG
Tempat Penelitian : Kafe Wowrung
Alamat Tempat Penelitian : Jl. H. Adam Malik No. 36
No. Telepon : 0811 6538 810

Sehubungan dengan Tugas Akhir tersebut, dengan ini saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa penelitian penulisan Tugas Akhir tersebut merupakan hasil karya saya sendiri (tidak menyuruh orang lain yang 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 (*Non Exclusive Royalty Free Right*) atas Tugas Akhir saya beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan hak ini, STMIK Mikroskil Medan berhak menyimpan, mengalihmedia/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 perkembangan karya di masa depan, misalnya dalam bentuk artikel, buku, ataupun perangkat lunak.

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

Medan, 12 Juli 2023


david
(David Vieri Yang)

LEMBAR PERNYATAAN

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

Nama : Dedrick Fortine
NIM : 192111822

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

Judul Tugas Akhir : ANALISIS DAN PERANCANGAN SISTEM
OPERASIONAL PADA KAFE WOWRUNG
Tempat Penelitian : Kafe Wowrung
Alamat Tempat Penelitian : Jl. H. Adam Malik No. 36
No. Telepon : 0811 6538 810

Sehubungan dengan Tugas Akhir tersebut, dengan ini saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa penelitian penulisan Tugas Akhir tersebut merupakan hasil karya saya sendiri (tidak menyuruh orang lain yang 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 (*Non Exclusive Royalty Free Right*) atas Tugas Akhir saya beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan hak ini, STMIK Mikroskil Medan berhak menyimpan, mengalihmedia/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 perkembangan karya di masa depan, misalnya dalam bentuk artikel, buku, ataupun perangkat lunak.

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

Medan, 12 Juli 2023

Saya yang membuat pernyataan



(Dedrick Fortine)

ANALISIS DAN PERANCANGAN SISTEM INFORMASI OPERASIONAL PADA KAFE WOWRUNG

Abstrak

Cafe Wowrung merupakan usaha yang bergerak dalam bidang kuliner yang berlokasi di jalan H. Adam Malik No.36 Kota Medan Sumatera Utara, Cafe Wowrung menjual aneka ragam makanan dan minuman, Namun kafe Wowrung saat ini sistem operasional berupa Persediaan dan Pembayaran masih menggunakan sistem yang masih outdated dan memiliki banyak kelemahan dalam hal persediaan dan pembelian. permasalahan dari hal tersebut ialah menimbulkan resiko human error di setiap transaksi yang dilakukan dan sering terjadi kesalahan perhitungan stock setiap bulannya tidak akurat hal tersebut membuat Operasional Kafe Wowrung tidak dapat berjalan dengan optimal dan baik. Sering terjadi penumpukan stok/bahan baku. Untuk permasalahan tersebut maka dirancanglah sebuah sistem operasional agar menjadi solusi awal untuk menyelesaikan dan mengurangi masalah yang dihadapi oleh Cafe Wowrung. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Metode Systems Development LifeCycle (SDLC) dan hasil akhir dari penelitian ini adalah berupa analisis dan perancangan sistem informasi operasional untuk Cafe Wowrung agar dapat dijadikan solusi awal bagi cafe tersebut.

Kata Kunci: *Café, Sistem Operasional, Penjualan, Pembelian, Persediaan SDLC*

Abstract

Café Wowrung is a business engaged in the culinary field located on H. Adam Malik No.36 Medan City, North Sumatra, Café Wowrung sells a variety of foods and drinks. However the Wowrung Café currently has an operational system in the form of inventory and payments still using a system that is still outdated and has many weaknesses in terms of supply and purchasing. The problem with this is that it creates a risk of human error in every transaction made and frequent stock calculation errors occur every month that are inaccurate. This make Wowrung Café Operations unable to run Optimally and properly. There is often a buildup of stock / raw materials. For these problems, an operational system was designed to be the initial solution of solving and reducing the problems faced by Café Wowrung. The method used in this study is the System Development Lifecycle (SDLC) method and the final result of his research is in the form of analysis and design of an operational information system for café Wowrung so that it can be used as an initial solution for the café

Keywords: *Café, Operational System, Sales, Purchasing, SDLC Inventor*

KATA PENGANTAR

Ucapan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“Analisis dan Perancangan Sistem Informasi Operasional Pada Wowrung Kafe”**.

Tugas Akhir ini dilakukan sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan perkuliahan di Program Studi S-1 Sistem Informasi di Universitas Mikroskil Medan.

Melalui kesempatan ini, penulis menyampaikan rasa terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam penulisan, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik. Ucapan terima kasih penulis disampaikan kepada:

1. Ibu Culita S.Kom., M.TI., selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan dan pengarahan kepada penulis dalam pengerjaan tugas akhir ini.
2. Ibu Yuni Marlina Saragih, S.Kom., M.Kom., selaku Dosen Pendamping Pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan dan pengarahan kepada penulis dalam pengerjaan tugas akhir ini.
3. Bapak Hardy, S.Kom., M.Sc., Ph.D., selaku Rektor Universitas Mikroskil Medan.
4. Bapak Ng Poi Wong, S.Kom., M.T.I., selaku Dekan Fakultas Informatika Universitas Mikroskil Medan.
5. Ibu Yuni Marlina Saragih, S.Kom., M.Kom., selaku Ketua Program Studi S-1 Sistem Informasi Universitas Mikroskil Medan.
6. Bapak dan ibu Dosen Universitas Mikroskil Medan yang telah mendidik dan memberikan pengarahan dan masukkan untuk menyelesaikan tugas akhir ini.
7. Seluruh staf dan pimpinan dari Wowrung kafe yang memberikan kesempatan untuk melakukan penelitian.
8. Keluarga tercinta, terutama kepada kedua orang tua yang telah memberikan banyak perhatian dan dukungan berupa moral maupun material selama penulis mengikuti Pendidikan sehingga selesainya Tugas Akhir ini.
9. Seluruh teman-teman mahasiswa di Universitas Mikroskil Medan yang telah memberikan motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih terdapat banyak kekurangan dan kelemahan karena waktu dan pengalaman penulis yang masih terbatas, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak untuk menyempurnakan serta mengembangkan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga Tugas akhir ini dapat berguna dan bermanfaat bagi pembaca serta semua pihak yang membutuhkannya di kemudian hari.

Medan, 12 Juli 2023

David Vieri Yang
Dedrick Fortine



UNIVERSITAS
MIKROSKIL

DAFTAR ISI

Abstrak	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	3
BAB II KAJIAN LITERATUR	5
2.1 Konsep Sistem Informasi	5
2.1.1 Sistem	5
2.1.2 Data dan Informasi	6
2.1.3 Sistem Informasi	7
2.2 <i>System Development LifeCycle (SDLC)</i>	7
2.3 Alat Perancangan Sistem.....	10
2.3.1 <i>Fishbone Diagram</i>	10
2.3.2 <i>Data Flow Diagram (DFD)</i>	11
2.3.3 <i>Use Case Diagram</i>	16
2.4 Basis Data.....	17
2.4.1 Kamus Data	18
2.4.2 Normalisasi	19
2.4.3 <i>Database Management System (DBMS)</i>	26
2.5 Kafe	28

2.6	Penjualan	29
2.7	Pembelian	32
2.8	Persediaan	33
BAB III TAHAP PELAKSANAAN.....		35
3.1	Mengidentifikasi Masalah, Peluang dan Tujuan	35
3.1.1	Mengidentifikasi Masalah	35
3.1.2	Mengidentifikasi Peluang.....	37
3.1.3	Mengidentifikasi Tujuan	37
3.2	Menentukan Syarat-Syarat Informasi	37
3.2.1	Deskripsi Sejarah Singkat Kafe	37
3.2.2	Struktur Organisasi Kafe	38
3.2.3	Deskripsi Tugas dan Tanggung Jawab.....	39
3.2.4	Analisis Dokumen Masukan	40
3.2.5	Analisis Dokumen Keluaran.....	47
3.2.6	Analisis Proses Sistem Berjalan.....	51
3.3	Analisis Kebutuhan Sistem	53
3.3.1	Analisis Kebutuhan Fungsional	54
3.3.2	Analisis Kebutuhan Non Fungsional	55
3.4	Rancangan Proses	56
3.5	Kamus Data	73
BAB IV PERANCANGAN SISTEM		79
4.1	Rancangan <i>User Interface</i>	79
4.1.1	Rancangan Masukan Sistem	79
4.1.2	Rancangan Keluaran Sistem	132
4.1.3	Rancangan Struktur Menu.....	142
4.2	Rancangan Basis Data.....	145

4.2.1 Normalisasi	145
4.2.2 Struktur Tabel.....	156
a. Relasi Tabel.....	173
BAB V PENUTUP	174
5.1 Kesimpulan	174
5.2 Saran.....	174
DAFTAR PUSTAKA	176
DAFTAR LAMPIRAN	177



UNIVERSITAS MIKROSKIL

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Siklus Hidup Pengembangan Sistem	8
Gambar 2.2 Format <i>Fishbone Diagram</i>	11
Gambar 2.3 Simbol DFD Versi Gane dan Sarson	12
Gambar 2.4 Simbol DFD Versi Yourdon dan De Marco	12
Gambar 2.5 Contoh <i>Context Diagram</i> Versi Gane dan Sarson	13
Gambar 2.6 Contoh <i>Context Diagram</i> Versi Yourdon dan De Marco	14
Gambar 2.7 Contoh DFD Level 0 Versi Gane dan Sarson	14
Gambar 2.8 Contoh DFD Level 0 Versi Yourdon dan De Marco	15
Gambar 2.9 Contoh DFD Level 1 Versi Gane dan Sarson	15
Gambar 2.10 Contoh DFD Level 1 Versi Yourdon dan De Marco	15
Gambar 2.11 Contoh DFD Level 2	16
Gambar 2.12 Contoh Isi Kamus Data	19
Gambar 2.13 Contoh <i>Full Dependency</i>	20
Gambar 2.14 Contoh <i>Partial Dependency</i>	20
Gambar 2.15 Contoh <i>Transitive Dependency</i>	21
Gambar 2.16 Tahapan Normalisasi Basis Data	22
Gambar 2.17 Tabel Mentah	22
Gambar 2.18 Tabel <i>Unnormalized</i>	23
Gambar 2.19 Tabel Normal 1 (1NF)	23
Gambar 2.20 <i>Functional Dependency</i>	24
Gambar 2.21 Tabel Mahasiswa 2NF	24
Gambar 2.22 Tabel Mata Kuliah 2NF	24
Gambar 2.23 Tabel Nilai 2NF	25
Gambar 2.24 Tabel Mahasiswa 2NF	25
Gambar 2.25 Tabel Dosen 3NF	26
Gambar 2.26 Tabel Mata Kuliah 3NF	26
Gambar 2.27 Tabel Nilai 2NF	26
Gambar 2.28 Sistem Penjualan <i>Cash on Delivery (COD)</i>	30
Gambar 2.29 Sistem Penjualan <i>Over the Counter Sale</i>	31
Gambar 3.1 <i>Fishbone Diagram</i> Identifikasi Permasalahan Pertama	35
Gambar 3.2 <i>Fishbone Diagram</i> Identifikasi Permasalahan Kedua	36
Gambar 3.3 <i>Fishbone Diagram</i> Identifikasi Permasalahan Ketiga	36

Gambar 3.4 Tampak Depan Kafe Pusat Wowrung	38
Gambar 3.5 Struktur Organisasi Wowrung Kafe	39
Gambar 3.6 Data Bahan Baku	41
Gambar 3.7 Data Pembelian Bahan Baku	41
Gambar 3.8 Data Penggunaan Bahan Baku.....	42
Gambar 3.9 Data Pemesanan.....	43
Gambar 3.10 Data Pembayaran	44
Gambar 3.11 Data Resep	44
Gambar 3.12 Data Pemasok	45
Gambar 3.13 Data Menu	46
Gambar 3.14 Faktur Pembelian	46
Gambar 3.15 Menu Kafe	47
Gambar 3.16 Laporan Persediaan.....	48
Gambar 3.17 Laporan Pemesanan	49
Gambar 3.18 Struk Pembayaran.....	50
Gambar 3.19 DFD Konteks Sistem Informasi Berjalan Operasional di Wowrung Kafe....	51
Gambar 3.20 DFD Level 0 Sistem Informasi Berjalan Operasional di Wowrung Kafe	52
Gambar 3.21 Use Case Diagram Sistem Informasi Operasional Pada Wowrung Kafe	54
Gambar 3.22 DFD Konteks Sistem Usulan.....	56
Gambar 3.23 DFD Level 0 Sistem Usulan	58
Gambar 3.24 DFD Level 1 Proses <i>Input</i> Data Master.....	61
Gambar 3.25 DFD Level 1 Proses Pembelian.....	64
Gambar 3.26 DFD Level 1 Proses Pemesanan.....	65
Gambar 3.27 DFD Level 1 Proses Pembayaran	67
Gambar 3.28 DFD Level 1 Proses Persediaan	68
Gambar 3.29 DFD Level 1 Proses Laporan	70
Gambar 4.1 Rancangan <i>Form Login</i>	79
Gambar 4.2 Rancangan <i>Form Browse</i>	80
Gambar 4.3 Rancangan <i>Form</i> Menu Utama Pemilik Kafe	81
Gambar 4.4 Rancangan Struktur Menu Hak Akses Bagian Pemilik Kafe	81
Gambar 4.5 Rancangan <i>Form</i> Master Pemasok	83
Gambar 4.6 Rancangan <i>Form</i> Kelola Pemasok.....	84
Gambar 4.7 Rancangan <i>Form</i> Master Resep.....	85
Gambar 4.8 Rancangan <i>Form</i> Kelola Resep	86
Gambar 4.9 Rancangan <i>Form</i> Master Meja	87

Gambar 4.10 Rancangan <i>Form</i> Kelola Meja.....	88
Gambar 4.11 Rancangan <i>Form</i> Master Menu	89
Gambar 4.12 Rancangan <i>Form</i> Kelola Menu.....	90
Gambar 4.13 Rancangan <i>Form</i> Master <i>User</i>	92
Gambar 4.14 Rancangan <i>Form</i> Kelola <i>User</i>	93
Gambar 4.15 Rancangan <i>Form</i> Cetak Laporan	94
Gambar 4.16 Rancangan <i>Form</i> Menu Utama Bagian Kasir.....	95
Gambar 4.17 Rancangan Struktur Menu Hak Akses Bagian Kasir.....	95
Gambar 4.18 Rancangan <i>Form</i> Reservasi	96
Gambar 4.19 Rancangan <i>Form</i> Kelola Reservasi <i>Tab</i> Reservasi.....	97
Gambar 4.20 Rancangan <i>Form</i> Kelola Reservasi <i>Tab</i> Pemesanan	99
Gambar 4.21 Rancangan <i>Form</i> Pemesanan.....	100
Gambar 4.22 Rancangan <i>Form</i> Kelola Pemesanan	101
Gambar 4.23 Rancangan <i>Form</i> Pembatalan Pemesanan	102
Gambar 4.24 Rancangan <i>Form</i> Kelola Pembatalan Pemesanan	103
Gambar 4.27 Rancangan <i>Form</i> Pembayaran.....	105
Gambar 4.28 Rancangan <i>Form</i> Kelola Pembayaran	106
Gambar 4.29 Rancangan <i>Form</i> Menu Utama Bagian Dapur	107
Gambar 4.30 Rancangan Struktur Menu Hak Akses Bagian Dapur	108
Gambar 4.31 Rancangan <i>Form</i> Lihat Informasi Pemesanan.....	109
Gambar 4.32 Rancangan <i>Form</i> Lihat Detail Informasi Pemesanan.....	110
Gambar 4.33 Rancangan <i>Form</i> Lihat Detail Informasi Resep	111
Gambar 4.34 Rancangan <i>Form</i> Menu Utama Bagian Gudang.....	112
Gambar 4.35 Rancangan Struktur Menu Hak Akses Bagian Gudang.....	112
Gambar 4.36 Rancangan <i>Form</i> Master Bahan Baku.....	113
Gambar 4.37 Rancangan <i>Form</i> Kelola Bahan Baku	114
Gambar 4.38 Rancangan <i>Form</i> Pembelian Bahan Baku	115
Gambar 4.39 Rancangan <i>Form</i> Kelola Pembelian Bahan Baku	116
Gambar 4.40 Rancangan <i>Form</i> Penerimaan Bahan Baku	118
Gambar 4.41 Rancangan <i>Form</i> Kelola Penerimaan Bahan Baku	119
Gambar 4.42 Rancangan <i>Form</i> Retur Pembelian Bahan Baku	120
Gambar 4.43 Rancangan <i>Form</i> Kelola Retur Pembelian Bahan Baku.....	121
Gambar 4.44 Rancangan <i>Form</i> Penerimaan Bahan Baku	124
Gambar 4.45 Rancangan <i>Form</i> Kelola Permintaan Bahan Baku	125
Gambar 4.46 Rancangan <i>Form</i> Penggunaan Bahan Baku	126

Gambar 4.47 Rancangan <i>Form</i> Kelola Penggunaan Bahan Baku.....	127
Gambar 4.48 Rancangan <i>Form</i> Penyesuaian Persediaan	129
Gambar 4.49 Rancangan <i>Form</i> Kelola Penyesuaian Persediaan.....	130
Gambar 4. 50 Rancangan Tampilan Logout.....	131
Gambar 4.51 Rancangan <i>Output</i> Menu Kafe	132
Gambar 4.52 Rancangan Struk Pembayaran Pelanggan	133
Gambar 4.53 Rancangan Struk Pembayaran Ojek <i>Online</i>	134
Gambar 4.54 Rancangan Laporan Reservasi.....	135
Gambar 4.55 Rancangan Laporan Pemesanan Makanan	135
Gambar 4.56 Rancangan Laporan Pemesanan Makanan Ojek <i>Online</i>	136
Gambar 4.57 Rancangan Laporan Pembatalan Pemesanan Makanan.....	137
Gambar 4.58 Rancangan Laporan Pembatalan Pemesanan Makanan Ojek <i>Online</i>	137
Gambar 4.60 Rancangan Laporan Pembayaran	138
Gambar 4.61 Rancangan Laporan Persediaan Bahan Baku	139
Gambar 4.62 Rancangan Laporan Pembelian Bahan Baku.....	139
Gambar 4.63 Rancangan Laporan Retur Pembelian Bahan Baku.....	140
Gambar 4.64 Rancangan Laporan Penerimaan Bahan Baku.....	141
Gambar 4.65 Rancangan Laporan Penggunaan Bahan Baku	141
Gambar 4.66 Rancangan Laporan Penyesuaian Persediaan.....	142
Gambar 4.67 Rancangan Struktur Menu Pemilik Kafe	143
Gambar 4.68 Rancangan Struktur Menu Kasir	144
Gambar 4.69 Rancangan Struktur Menu Dapur	144
Gambar 4.70 Rancangan Struktur Menu Dapur	145
Gambar 4.71 Rancangan Normalisasi Pembelian Bahan Baku.....	146
Gambar 4.72 Rancangan Normalisasi Penerimaan Bahan Baku.....	147
Gambar 4.73 Rancangan Normalisasi Retur Pembelian Bahan Baku.....	148
Gambar 4.74 Rancangan Normalisasi Penyesuaian Persediaan	149
Gambar 4.75 Rancangan Normalisasi Reservasi	150
Gambar 4.76 Rancangan Normalisasi Pemesanan	151
Gambar 4.78 Rancangan Normalisasi Pembatalan Pemesanan.....	152
Gambar 4.79 Rancangan Normalisasi Penggunaan Bahan Baku	153
Gambar 4.80 Rancangan Normalisasi Penggunaan Bahan Baku	154
Gambar 4.81 Rancangan Normalisasi Pembayaran	155
Gambar 4.82 Relasi Antar Tabel	173

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Simbol-simbol Diagram Use Case	17
Tabel 2.2 Simbol dalam kamus Data.....	18
Tabel 4.1 Struktur Tabel Karyawan	156
Tabel 4.2 Struktur Tabel Meja.....	157
Tabel 4.3 Struktur Tabel Detail Pilihan Meja.....	157
Tabel 4.4 Struktur Tabel Reservasi	158
Tabel 4.5 Struktur Tabel Detail Reservasi.....	159
Tabel 4.6 Struktur Tabel Pemesanan	159
Tabel 4.7 Struktur Tabel Detail Reservasi Pemesanan.....	160
Tabel 4.8 Struktur Tabel Menu.....	160
Tabel 4.9 Struktur Tabel Detail Pemesanan	161
Tabel 4.12 Struktur Tabel Pembatalan Pemesanan	162
Tabel 4.13 Struktur Tabel Detail Pembatalan Pemesanan	162
Tabel 4.14 Struktur Tabel Resep	163
Tabel 4.15 Struktur Tabel Detail Resep	163
Tabel 4.16 Struktur Tabel Bahan Baku	164
Tabel 4.17 Struktur Tabel Pembelian Bahan Baku	164
Tabel 4.18 Struktur Tabel Detail Pembelian Bahan Baku.....	165
Tabel 4.19 Struktur Tabel Penerimaan Bahan Baku	165
Tabel 4.20 Struktur Tabel Detail Penerimaan Bahan Baku.....	166
Tabel 4.21 Struktur Tabel Penggunaan Bahan Baku.....	166
Tabel 4.22 Struktur Tabel Detail Penggunaan Bahan Baku.....	167
Tabel 4.23 Struktur Tabel Penggunaan Bahan Baku.....	167
Tabel 4.24 Struktur Tabel Detail Penerimaan Bahan Baku.....	168
Tabel 4.25 Struktur Tabel Retur Pembelian Bahan Baku	168
Tabel 4.26 Struktur Tabel Detail Retur Pembelian Bahan Baku.....	169
Tabel 4.27 Struktur Tabel Penyesuaian Persediaan.....	169
Tabel 4.28 Struktur Tabel Detail Penyesuaian Persediaan.....	170
Tabel 4.29 Struktur Tabel Pemasok	170
Tabel 4.30 Struktur Tabel Pembayaran	171
Tabel 4.31 Struktur Tabel Detail Pembayaran	172

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Bukti Pelaksanaan Dengan Mitra.....	177
Lampiran 2 Daftar Riwayat Hidup	179

