

**PENGEMBANGAN SISTEM ERP UNTUK USAHA MIKRO, KECIL, DAN
MENENGAH (UMKM): STUDI KASUS PADA AQILA CATERING**

SKRIPSI

Oleh:

**DAFFA SHIDDIQ HIDAYAT
NIM. 221120856**



**PROGRAM STUDI S-1 SISTEM INFORMASI
FAKULTAS INFORMATIKA
UNIVERSITAS MIKROSKIL
MEDAN
2026**

**ERP SYSTEM DEVELOPMENT FOR MICRO, SMALL, AND MEDIUM
ENTERPRISES (MSMES): A CASE STUDY AT AQILA CATERING**

UNDERGRADUATE THESIS

By:

**DAFFA SHIDDIQ HIDAYAT
ID NUMBER. 221120856**



**UNDERGRADUATE PROGRAM OF INFORMATION SYSTEM
FACULTY OF INFORMATICS
UNIVERSITAS MIKROSKIL
MEDAN
2026**

LEMBARAN PENGESAHAN

PENGEMBANGAN SISTEM ERP UNTUK USAHA MIKRO, KECIL, DAN MENENGAH (UMKM): STUDI KASUS PADA AQILA CATERING

SKRIPSI

Diajukan untuk Melengkapi Persyaratan Guna
Mendapatkan Gelar Sarjana
Program Studi S-1 Sistem Informasi

Oleh:

DAFFA SHIDDIQ HIDAYAT
NIM. 221120856

Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing I,



Murdiaty, S.Kom., M.T.I.

Dosen Pembimbing II,



Handoko, S.Kom., M.MSI.

Medan, 27 Juli 2026
Diketahui dan Disahkan Oleh:

Ketua Program Studi
S-1 Sistem Informasi,



Tri Wulandari Ginting, S.Kom., M.Kom.

HALAMAN PERNYATAAN

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

Nama : Daffa Shiddiq Hidayat

NIM : 221120856

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

Judul Tugas Akhir : Pengembangan Sistem ERP untuk Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM): Studi Kasus pada Aqila Catering

Tempat Penelitian : Aqila Catering

Alamat Tempat Penelitian : Jalan Sidomulyo, Komp. Ray Pendopo 4 No. 38, Tj. Mulia, Kecamatan Medan Deli, Sumatera Utara

No. Telp. Tempat Penelitian : 08126453426

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 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 Universitas 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 Universitas 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, Universitas 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 pengembangan karya di masa depan, misalnya dalam bentuk artikel, buku, ataupun perangkat lunak/sistem informasi.

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

Medan, 03 Juli 2026

Saya yang membuat pernyataan,



Daffa Shiddiq Hidayat

PENGEMBANGAN SISTEM ERP UNTUK USAHA MIKRO, KECIL, DAN MENENGAH (UMKM): STUDI KASUS PADA AQILA CATERING

Abstrak

Aqila Catering merupakan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di Kota Medan yang bergerak di bidang jasa katering dan penjualan makanan. Dalam menjalankan operasional bisnisnya, Aqila Catering menghadapi berbagai permasalahan, seperti kesulitan melacak sumber pendapatan secara akurat, pencatatan pembelian bahan baku belum terdokumentasi dengan baik, serta pengelolaan persediaan bahan baku belum dilakukan secara terstruktur, sehingga menyulitkan pemantauan stok. Pengembangan ini bertujuan menghasilkan aplikasi ERP mini terintegrasi berbasis desktop yang mampu mendukung pengelolaan operasional. Metodologi yang digunakan adalah Object Oriented Analysis and Design (OOAD), dengan implementasi menggunakan Microsoft Visual Studio 2019, Microsoft SQL Server 2019, dan Crystal Report Service Pack 33. Hasil pengembangan menunjukkan bahwa sistem mampu mencatat transaksi penjualan, pembelian, dan persediaan bahan baku secara terintegrasi. Sistem mampu mengelola stok bahan baku secara real-time, menyediakan laporan operasional secara terstruktur. Dengan demikian, sistem informasi yang dikembangkan tidak hanya menyelesaikan permasalahan yang ada, tetapi juga menghadirkan fitur unggulan yaitu pengurangan bahan baku secara otomatis berdasarkan resep menu makanan dan pemantauan bahan baku kadaluwarsa.

Kata Kunci: *Sistem Informasi, ERP Mini, Katering, UMKM, OOAD*

Abstract

Aqila Catering is a micro, small, and medium-sized enterprise (MSME) in the city of Medan that operates in the catering and food sales sectors. In conducting its business operations, Aqila Catering faces various challenges, such as difficulty accurately tracking revenue sources, inadequate documentation of raw material purchases, and a lack of structured raw material inventory management, which makes it difficult to monitor stock levels. This development project aims to create an integrated desktop-based mini ERP application capable of supporting operational management. The methodology used is Object-Oriented Analysis and Design (OOAD), with implementation using Microsoft Visual Studio 2019, Microsoft SQL Server 2019, and Crystal Reports Service Pack 33. The results of the development show that the system is capable of recording sales, purchases, and raw material inventory transactions in an integrated manner. The system can manage raw material inventory in real time and provide structured operational reports. Thus, the information system developed not only solves existing problems but also offers key features, such as automatic raw material reduction based on food menu recipes and monitoring of expired raw materials.

Keywords: *Information System, ERP Mini, Catering, UMKM, OOAD*

KATA PENGANTAR

Ucapan syukur penulis sampaikan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala berkat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul “Pengembangan Sistem ERP untuk Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM): Studi Kasus pada Aqila Catering”. Tugas akhir ini disusun dengan maksud guna memenuhi persyaratan memperoleh gelar Sarjana di program studi Sistem Informasi, Fakultas Informatika, Universitas Mikroskil.

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada banyak pihak yang memberikan dukungan dan bantuan selama menyelesaikan studi dan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu sudah sepantasnya penulis dengan penuh hormat mengucapkan terima kasih dan mendoakan semoga diberikan balasan terbaik kepada:

1. Ibu Murdiaty, S.Kom., M.T.I., selaku Dosen Pembimbing I yang telah banyak melakukan bimbingan, serta arahan dan pencerahan agar penulisan dan pengerjaan Tugas Akhir ini dapat berjalan dengan baik.
2. Bapak Handoko, S.Kom., M.MSI., selaku Dosen Pembimbing II yang telah banyak melakukan bimbingan, serta arahan dan pencerahan agar penulisan dan pengerjaan Tugas Akhir ini dapat berjalan dengan baik.
3. Bapak Hardy, S.Kom., M.Sc., Ph.D, selaku Rektor Universitas Mikroskil Medan.
4. Bapak Sunaryo Winardi, S.Kom., M.T., selaku Dekan Fakultas Informatika Universitas Mikroskil Medan.
5. Ibu Tri Wulandari Ginting, S.Kom., M.Kom., selaku Ketua Program Studi S-1 Sistem Informasi Fakultas Informatika Universitas Mikroskil Medan.
6. Ibu Maharani, selaku pemilik Aqila Catering yang telah memberikan izin dan bersedia menjadi mitra sebagai objek dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Bapak Hidayat dan Ibu Ricke Handayani, selaku orang tua dari Daffa Shiddiq Hidayat, yang telah memberikan banyak dukungan dan perhatian berupa nasihat, material, dan kasih sayang selama penulis mengikuti pendidikan hingga terselesaikannya Tugas Akhir ini.
8. Teman-teman mahasiswa di Universitas Mikroskil yang telah memberikan banyak dukungan moral, semangat, hingga bantuan pemikiran selama penulis menyusun Tugas Akhir ini.

Terima kasih penulis ucapkan juga untuk semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan Tugas akhir ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu. Tanpa dukungan dan bantuan dari berbagai pihak, penyusunan Tugas Akhir ini tidak akan terwujud.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih terdapat kekurangan dan kelemahan dalam penyusunannya dikarenakan waktu dan pengalaman penulis yang jauh dari kata cukup, oleh karena itu penulis juga mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari pembaca dan berbagai pihak guna perbaikan di masa depan.

Penulis menyadari bahwa tidak ada karya sempurna dan masih terdapat kekurangan dalam penyusunan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, penulis memohon maaf yang sebesar-besarnya atas segala kesalahan yang mungkin terdapat di dalam penulisan dan penulis berharap semoga Tugas Akhir ini mampu memberikan kontribusi nyata dan manfaat positif bagi pembaca serta semua pihak yang membutuhkannya di masa yang akan datang.

Medan, 3 Juli 2026

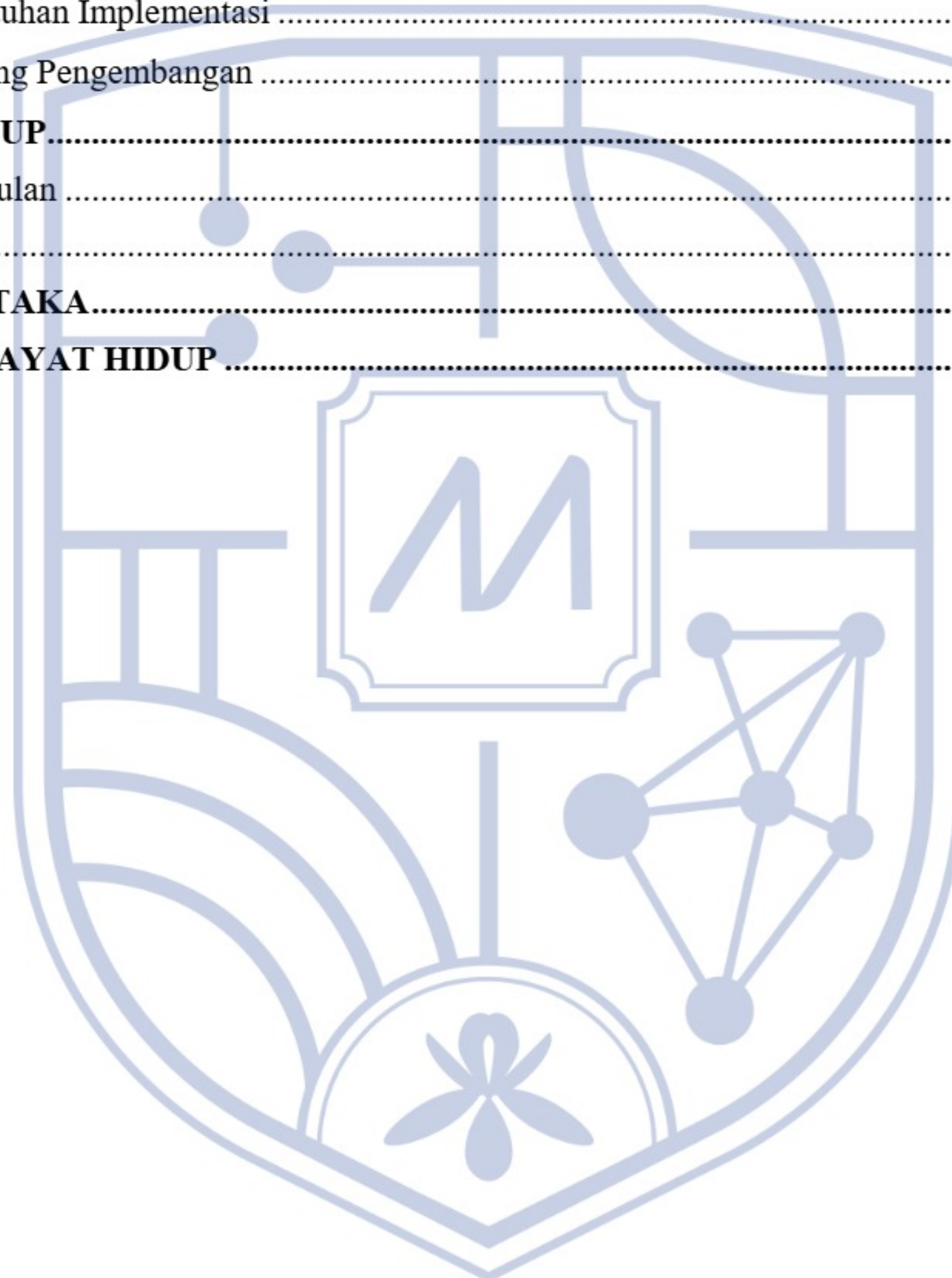
Penulis,

Daffa Shiddiq Hidayat

DAFTAR ISI

Abstrak	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	13
1.1 Latar Belakang	13
1.2 Rumusan Masalah	14
1.3 Tujuan	15
1.4 Manfaat	15
1.5 Ruang Lingkup.....	15
BAB II KAJIAN LITERATUR.....	17
2.1 Konsep Sistem Informasi	17
2.2 <i>Object Oriented Analysis and Design (OOAD)</i>	18
2.3 Teknik Pengembangan Sistem	20
2.3.1 Model Use Case	20
2.3.2 Sequence Diagram	23
2.3.3 Activity Diagram.....	25
2.3.4 Class Diagram.....	28
2.4 Basis Data.....	29
2.5 <i>Enterprise Resource Planning (ERP)</i>	31
2.5.1 Konsep <i>Enterprise Resource Planning (ERP)</i>	31
2.5.2 <i>Enterprise Resource Planning</i> untuk UMKM	32
2.6 Bisnis Catering	33
BAB III TAHAP PELAKSANAAN	34
3.1 Tahap pelaksanaan Tugas Akhir	34
3.2 Perencanaan Persyaratan Pengguna	34
3.2.1 Gambaran Umum Perusahaan.....	34
3.2.2 Struktur Organisasi Perusahaan	35
3.2.3 Pengumpulan Data dan Informasi.....	35
3.3 Analisis Kebutuhan Sistem Pengguna.....	38
3.3.1 Pemodelan Use Case Diagram.....	38
3.3.2 Penggambaran <i>Sequence Diagram</i>	54
3.3.3 Pemodelan Sistem <i>Activity Diagram</i>	70
3.3.4 Penggambaran <i>Class Diagram</i>	86

3.4 Desain Pengguna	91
3.4.1 Rancangan Masukan	91
3.4.2 Rancangan Keluaran	118
3.4.3 Rancangan <i>User Interface</i>	136
3.4.4 Rancangan Basis Data	145
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	156
4.1 Hasil	156
4.2 Pembahasan	245
4.2.1 Kebutuhan Implementasi	246
4.2.2 Peluang Pengembangan	247
BAB V PENUTUP	250
5.1 Kesimpulan	250
5.2 Saran	251
DAFTAR PUSTAKA	252
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	259



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Komponen Sistem Informasi.....	18
Gambar 2. 2 Tahap Object Oriented Analysis and Design (OOAD)	19
Gambar 2. 3 Contoh Use Case Diagram.....	21
Gambar 2. 4 Contoh Sequence Diagram.....	25
Gambar 2. 5 Contoh Activity Diagram.....	27
Gambar 2. 6 Contoh Class Diagram	29
Gambar 2. 7 Contoh Entity Relationship Diagram	30
Gambar 3. 1 Tahap Pelaksanaan Tugas Akhir.....	34
Gambar 3. 2 Rumah Usaha Aqila Catering.....	35
Gambar 3. 3 Proses Wawancara Aqila Catering.....	36
Gambar 3. 4 Use Case Diagram Sistem Usulan Aqila Catering	39
Gambar 3. 5 Sequence Diagram Mengelola User.....	55
Gambar 3. 6 Sequence Diagram Mengelola Pelanggan.....	56
Gambar 3. 7 Sequence Diagram Mengelola Pemasok.....	57
Gambar 3. 8 Sequence Diagram Mengelola Satuan.....	58
Gambar 3. 9 Sequence Diagram Mengelola Konversi Satuan.....	59
Gambar 3. 10 Sequence Diagram Mengelola Resep.....	60
Gambar 3. 11 Sequence Diagram Mengelola Menu	61
Gambar 3. 12 Sequence Diagram Mengelola Bahan Baku.....	62
Gambar 3. 13 Sequence Diagram Mengelola Penyesuaian Bahan Baku.....	63
Gambar 3. 14 Sequence Diagram Mengelola Penggunaan Bahan Baku	64
Gambar 3. 15 Sequence Diagram Mengelola Pembelian.....	65
Gambar 3. 16 Sequence Diagram Mengelola Penerimaan Bahan Baku	66
Gambar 3. 17 Sequence Diagram Mengelola Pesanan Penjualan.....	67
Gambar 3. 18 Sequence Diagram Mengelola Penjualan.....	68
Gambar 3. 19 Sequence Diagram Otomatisasi Penggunaan Bahan Baku	69
Gambar 3. 20 Sequence Diagram Mengelola Laporan	70
Gambar 3. 21 Activity Diagram Mengelola User	71
Gambar 3. 22 Activity Diagram Mengelola Pelanggan	72
Gambar 3. 23 Activity Diagram Mengelola Pemasok.....	73
Gambar 3. 24 Activity Diagram Mengelola Satuan Bahan Baku	74
Gambar 3. 25 Activity Diagram Mengelola Konversi Satuan	75
Gambar 3. 26 Activity Diagram Mengelola Resep.....	76
Gambar 3. 27 Activity Diagram Mengelola Menu	77
Gambar 3. 28 Activity Diagram Mengelola Bahan Baku	78
Gambar 3. 29 Activity Diagram Mengelola Penyesuaian Bahan Baku	79
Gambar 3. 30 Activity Diagram Mengelola Penggunaan Bahan Baku.....	80
Gambar 3. 31 Activity Diagram Mengelola Pembelian.....	81
Gambar 3. 32 Activity Diagram Mengelola Penerimaan Bahan Baku	82
Gambar 3. 33 Activity Diagram Mengelola Pesanan Penjualan.....	83
Gambar 3. 34 Activity Diagram Mengelola Penjualan.....	84
Gambar 3. 35 Activity Diagram Otomatisasi Penggunaan Bahan Baku.....	85
Gambar 3. 36 Activity Diagram Mengelola Laporan	86
Gambar 3. 37 Class Diagram	87
Gambar 3. 38 Form Login	91
Gambar 3. 39 Form Tambah Pengguna	92
Gambar 3. 40 Form Ubah Hak Akses Pengguna	93
Gambar 3. 41 Form Ubah Kata Sandi.....	93

Gambar 3. 42 Form Master Pelanggan	94
Gambar 3. 43 Form Cari Pelanggan.....	95
Gambar 3. 44 Form Daftar Pelanggan	95
Gambar 3. 45 Form Master Pemasok.....	96
Gambar 3. 46 Form Cari Pemasok.....	97
Gambar 3. 47 Form Daftar Pemasok	97
Gambar 3. 48 Form Master Satuan Bahan Baku.....	98
Gambar 3. 49 Form Konversi Satuan.....	99
Gambar 3. 50 Form Master Resep	100
Gambar 3. 51 Form Daftar Resep	101
Gambar 3. 52 Form Master Menu.....	102
Gambar 3. 53 Form Daftar Menu.....	103
Gambar 3. 54 Form Master Bahan Baku	104
Gambar 3. 55 Form Cari Bahan Baku.....	105
Gambar 3. 56 Form Daftar Bahan Baku	106
Gambar 3. 57 Form Penyesuaian Bahan Baku	107
Gambar 3. 58 Form Daftar Penyesuaian Bahan Baku	108
Gambar 3. 59 Form Penggunaan Bahan Baku.....	109
Gambar 3. 60 Form Daftar Penggunaan Bahan Baku.....	110
Gambar 3. 61 Form Pembelian	111
Gambar 3. 62 Form Daftar Pembelian.....	112
Gambar 3. 63 Form Penerimaan Bahan Baku.....	113
Gambar 3. 64 Form Daftar Penerimaan Bahan Baku	114
Gambar 3. 65 Form Pesanan Penjualan.....	115
Gambar 3. 66 Form Daftar Pesanan Penjualan.....	116
Gambar 3. 67 Form Penjualan	117
Gambar 3. 68 Form Daftar Penjualan.....	118
Gambar 3. 69 Form Pra Cetak Daftar Pemasok.....	118
Gambar 3. 70 Rancangan Daftar Pemasok	119
Gambar 3. 71 Form Pra Cetak Daftar Bahan Baku.....	119
Gambar 3. 72 Rancangan Daftar Bahan Baku	120
Gambar 3. 73 Form Pra Cetak Stok Bahan Baku.....	120
Gambar 3. 74 Rancangan Laporan Stok Bahan Baku.....	121
Gambar 3. 75 Form Pra Cetak Bahan Baku Kadaluwarsa.....	121
Gambar 3. 76 Rancangan Laporan Bahan Baku Kadaluwarsa	122
Gambar 3. 77 Form Pra Cetak Penyesuaian Bahan Baku.....	122
Gambar 3. 78 Rancangan Laporan Penyesuaian Bahan Baku	123
Gambar 3. 79 Form Pra Cetak Daftar Menu.....	123
Gambar 3. 80 Rancangan Daftar Menu	124
Gambar 3. 81 Form Pra Cetak Daftar Pelanggan.....	124
Gambar 3. 82 Rancangan Daftar Pelanggan	125
Gambar 3. 83 Form Pra Cetak Laporan Pembelian per Pemasok.....	125
Gambar 3. 84 Rancangan Laporan Pembelian per Pemasok	126
Gambar 3. 85 Form Pra Cetak Laporan Pembelian per Bahan Baku.....	126
Gambar 3. 86 Rancangan Laporan Pembelian per Bahan Baku	127
Gambar 3. 87 Form Pra Cetak Laporan Penerimaan Bahan Baku.....	127
Gambar 3. 88 Rancangan Laporan Penerimaan Bahan Baku	128
Gambar 3. 89 Form Pra Cetak Faktur Penjualan	128
Gambar 3. 90 Rancangan Faktur Penjualan.....	129
Gambar 3. 91 Form Pra Cetak Laporan Pesanan Penjualan per Pelanggan.....	130
Gambar 3. 92 Rancangan Laporan Pesanan Penjualan per Pelanggan	130

Gambar 3. 93 Form Pra Cetak Laporan Pesanan Penjualan per Menu	131
Gambar 3. 94 Rancangan Laporan Pesanan Penjualan per Menu	132
Gambar 3. 95 Form Pra Cetak Bukti Pesanan Penjualan.....	133
Gambar 3. 96 Rancangan Bukti Pesanan Penjualan	133
Gambar 3. 97 Form Pra Cetak Laporan Penjualan per Pelanggan.....	134
Gambar 3. 98 Rancangan Laporan Penjualan per Pelanggan	134
Gambar 3. 99 Form Pra Cetak Laporan Penjualan per Menu	135
Gambar 3. 100 Rancangan Laporan Penjualan per Menu.....	135
Gambar 3. 101 Tampilan Halaman Utama Role Admin.....	136
Gambar 3. 102 Tampilan Menu Master Data Role Admin	137
Gambar 3. 103 Tampilan Menu Pembelian Role Admin.....	137
Gambar 3. 104 Tampilan Menu Penjualan Role Admin.....	138
Gambar 3. 105 Tampilan Menu Bahan Baku Role Admin	138
Gambar 3. 106 Tampilan Menu Laporan Role Admin	139
Gambar 3. 107 Tampilan Menu Pengaturan Role Admin.....	139
Gambar 3. 108 Tampilan Halaman Utama Role Pembelian.....	140
Gambar 3. 109 Tampilan Menu Master Data Role Pembelian	140
Gambar 3. 110 Tampilan Menu Pembelian Role Pembelian.....	141
Gambar 3. 111 Tampilan Menu Laporan Role Pembelian	141
Gambar 3. 112 Halaman Utama Role Penjualan	142
Gambar 3. 113 Tampilan Menu Master Data Role Penjualan.....	142
Gambar 3. 114 Tampilan Menu Penjualan Role Penjualan	143
Gambar 3. 115 Tampilan Menu Laporan Role Penjualan.....	143
Gambar 3. 116 Tampilan Halaman Utama Role Bahan Baku (Persediaan)	144
Gambar 3. 117 Tampilan Menu Master Data Role Bahan Baku (Persediaan)	144
Gambar 3. 118 Tampilan Menu Bahan Baku Role Bahan Baku (Persediaan)	145
Gambar 3. 119 Tampilan Menu Laporan Role Bahan Baku (Persediaan).....	145
Gambar 3. 120 Relasi Antar Tabel.....	146
Gambar 4. 1 Login	156
Gambar 4. 2 Login Pesan Warning.....	157
Gambar 4. 3 Halaman Utama.....	157
Gambar 4. 4 Daftar Pelanggan.....	158
Gambar 4. 5 Master Pelanggan.....	159
Gambar 4. 6 Pesan Pelanggan Berhasil Ditambahkan.....	159
Gambar 4. 7 Pesan Pelanggan Berhasil Diperbarui	160
Gambar 4. 8 Pesan Warning Master Pelanggan.....	161
Gambar 4. 9 Cari Pelanggan	161
Gambar 4. 10 Filter Daftar Pelanggan	162
Gambar 4. 11 Laporan Daftar Pelanggan.....	163
Gambar 4. 12 Daftar Pesanan Penjualan.....	163
Gambar 4. 13 Pesanan Penjualan.....	164
Gambar 4. 14 Pesan Data Pesanan Berhasil Ditambahkan	165
Gambar 4. 15 Pesan Data Pesanan Berhasil Diperbarui	166
Gambar 4. 16 Pesan Warning Data Pesanan.....	167
Gambar 4. 17 Cari Pesanan Penjualan	168
Gambar 4. 18 Pesan Informatif Cari Pesanan	169
Gambar 4. 19 Bukti Pesanan Penjualan	170
Gambar 4. 20 Filter Pesanan Penjualan	170
Gambar 4. 21 Laporan Pesanan Penjualan per Pelanggan.....	171
Gambar 4. 22 Laporan Pesanan Penjualan per Menu	172
Gambar 4. 23 Daftar Penjualan.....	173

Gambar 4. 24 Penjualan	174
Gambar 4. 25 Pesan Data Penjualan Berhasil Ditambahkan	175
Gambar 4. 26 Pesan Warning Data Penjualan	176
Gambar 4. 27 Cari Penjualan	177
Gambar 4. 28 Pesan Informatif Cari Penjualan	178
Gambar 4. 29 Faktur Penjualan	179
Gambar 4. 30 Filter Penjualan	179
Gambar 4. 31 Laporan Penjualan per Pelanggan	180
Gambar 4. 32 Laporan Penjualan per Menu	181
Gambar 4. 33 Daftar Pemasok	182
Gambar 4. 34 Master Pemasok	183
Gambar 4. 35 Pesan Pemasok Berhasil Ditambahkan	183
Gambar 4. 36 Pesan Pemasok Berhasil Diperbarui	184
Gambar 4. 37 Pesan Warning Master Pemasok	185
Gambar 4. 38 Cari Pemasok	185
Gambar 4. 39 Filter Daftar Pemasok	186
Gambar 4. 40 Laporan Daftar Pemasok	187
Gambar 4. 41 Daftar Pembelian	187
Gambar 4. 42 Pembelian	188
Gambar 4. 43 Pesan Data Pembelian Berhasil Ditambahkan	189
Gambar 4. 44 Pesan Data Pembelian Berhasil Diperbarui	190
Gambar 4. 45 Pesan Warning Data Pembelian	191
Gambar 4. 46 Cari Pembelian	192
Gambar 4. 47 Pesan Informatif Cari Pembelian	193
Gambar 4. 48 Filter Pembelian	193
Gambar 4. 49 Laporan Pembelian per Pemasok	194
Gambar 4. 50 Laporan Pembelian per Bahan Baku	195
Gambar 4. 51 Daftar Penerimaan Bahan Baku	196
Gambar 4. 52 Penerimaan Bahan Baku	197
Gambar 4. 53 Pesan Data Penerimaan Berhasil Ditambahkan	198
Gambar 4. 54 Pesan Warning Data Penerimaan Bahan Baku	199
Gambar 4. 55 Cari Penerimaan Bahan Baku	200
Gambar 4. 56 Pesan Informatif Cari Penerimaan	201
Gambar 4. 57 Filter Penerimaan Bahan Baku	201
Gambar 4. 58 Laporan Penerimaan Bahan Baku	202
Gambar 4. 59 Daftar Bahan Baku	203
Gambar 4. 60 Master Bahan Baku	204
Gambar 4. 61 Pesan Bahan Baku Berhasil Ditambahkan	205
Gambar 4. 62 Pesan Bahan Baku Berhasil Diperbarui	206
Gambar 4. 63 Pesan Warning Master Bahan Baku	207
Gambar 4. 64 Filter Daftar Bahan Baku	207
Gambar 4. 65 Laporan Daftar Bahan Baku	208
Gambar 4. 66 Filter Stok Bahan Baku	209
Gambar 4. 67 Laporan Stok Bahan Baku	210
Gambar 4. 68 Filter Bahan Baku Kadaluwarsa	211
Gambar 4. 69 Laporan Bahan Baku Kadaluwarsa	212
Gambar 4. 70 Daftar Penggunaan Bahan Baku	213
Gambar 4. 71 Penggunaan Bahan Baku	214
Gambar 4. 72 Pesan Data Penggunaan Berhasil Ditambahkan	215
Gambar 4. 73 Pesan Warning Data Penggunaan Bahan Baku	216
Gambar 4. 74 Filter Penggunaan Bahan Baku	216

Gambar 4. 75 Laporan Penggunaan Bahan Baku	217
Gambar 4. 76 Daftar Penyesuaian Bahan Baku	218
Gambar 4. 77 Penyesuaian Bahan Baku	219
Gambar 4. 78 Pesan Data Penyesuaian Berhasil Ditambahkan	220
Gambar 4. 79 Pesan Warning Data Penyesuaian Bahan Baku	221
Gambar 4. 80 Filter Penyesuaian Bahan Baku	221
Gambar 4. 81 Laporan Penyesuaian Bahan Baku	222
Gambar 4. 82 Master Satuan Bahan Baku	223
Gambar 4. 83 Pesan Master Satuan Berhasil Ditambahkan	224
Gambar 4. 84 Pesan Master Satuan Berhasil Diperbarui	225
Gambar 4. 85 Pesan Warning Master Satuan Bahan Baku	226
Gambar 4. 86 Master Konversi Satuan	226
Gambar 4. 87 Pesan Master Konversi Satuan Berhasil Ditambahkan	227
Gambar 4. 88 Pesan Master Konversi Satuan Berhasil Diperbarui	228
Gambar 4. 89 Pesan Warning Master Konversi Satuan	228
Gambar 4. 90 Daftar Menu	229
Gambar 4. 91 Master Menu	230
Gambar 4. 92 Pesan Master Menu Berhasil Ditambahkan	230
Gambar 4. 93 Pesan Master Menu Berhasil Diperbarui	231
Gambar 4. 94 Pesan Warning Master Menu	231
Gambar 4. 95 Cari Menu	232
Gambar 4. 96 Filter Daftar Menu	233
Gambar 4. 97 Laporan Daftar Menu	233
Gambar 4. 98 Daftar Resep	234
Gambar 4. 99 Master Resep	235
Gambar 4. 100 Pesan Resep Berhasil Ditambahkan	236
Gambar 4. 101 Pesan Resep Berhasil Diubah	237
Gambar 4. 102 Pesan Warning Master Resep	238
Gambar 4. 103 Cari Resep	239
Gambar 4. 104 Daftar Pengguna	240
Gambar 4. 105 Master Pengguna	241
Gambar 4. 106 Pesan Pengguna Berhasil Ditambahkan	241
Gambar 4. 107 Pesan Pengguna Berhasil Diperbarui	242
Gambar 4. 108 Pesan Warning Master Pengguna	242
Gambar 4. 109 Daftar Hak Akses Pengguna	243

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Simbol Use Case Diagram.....	20
Tabel 2. 2 Template Deskripsi Use Case	22
Tabel 2. 3 Contoh Deskripsi Use Case Add Apartment.....	22
Tabel 2. 4 Simbol Sequence Diagram.....	23
Tabel 2. 5 Simbol Activity Diagram.....	25
Tabel 2. 6 Simbol Activity Diagram.....	28
Tabel 3. 1 Narasi Wawancara Aqila Catering.....	36
Tabel 3. 2 Definisi Aktor	39
Tabel 3. 3 Definisi Use Case.....	40
Tabel 3. 4 Deskripsi Use Case Mengelola User.....	42
Tabel 3. 5 Deskripsi Use Case Mengelola Pelanggan.....	43
Tabel 3. 6 Deskripsi Use Case Mengelola Pemasok.....	44
Tabel 3. 7 Deskripsi Use Case Mengelola Satuan Bahan Baku.....	44
Tabel 3. 8 Deskripsi Use Case Mengelola Konversi Satuan.....	45
Tabel 3. 9 Deskripsi Use Case Mengelola Resep	46
Tabel 3. 10 Deskripsi Use Case Mengelola Menu.....	47
Tabel 3. 11 Deskripsi Use Case Mengelola Bahan Baku.....	47
Tabel 3. 12 Deskripsi Use Case Mengelola Penyesuaian Bahan Baku.....	48
Tabel 3. 13 Deskripsi Use Case Mengelola Penggunaan Bahan Baku	49
Tabel 3. 14 Deskripsi Use Case Mengelola Pembelian	50
Tabel 3. 15 Deskripsi Use Case Mengelola Penerimaan Bahan Baku.....	51
Tabel 3. 16 Deskripsi Use Case Mengelola Pesanan Penjualan	51
Tabel 3. 17 Deskripsi Use Case Mengelola Penjualan	52
Tabel 3. 18 Deskripsi Use Case Otomatisasi Penggunaan Bahan Baku	53
Tabel 3. 19 Deskripsi Use Case Mengelola Laporan.....	53
Tabel 3. 20 Struktur Tabel User.....	146
Tabel 3. 21 Struktur Tabel Role.....	146
Tabel 3. 22 Struktur Tabel Pelanggan.....	147
Tabel 3. 23 Struktur Tabel Pemasok.....	147
Tabel 3. 24 Struktur Tabel Satuan	148
Tabel 3. 25 Struktur Tabel Konversi Satuan.....	148
Tabel 3. 26 Struktur Tabel Header Resep.....	148
Tabel 3. 27 Struktur Tabel Detail Resep.....	148
Tabel 3. 28 Struktur Tabel Menu.....	149
Tabel 3. 29 Struktur Tabel Header Bahan Baku	149
Tabel 3. 30 Struktur Tabel Detail Bahan Baku	150
Tabel 3. 31 Struktur Tabel Header Penyesuaian Bahan Baku	150
Tabel 3. 32 Struktur Tabel Detail Penyesuaian Bahan Baku	150
Tabel 3. 33 Struktur Tabel Header Penggunaan Bahan Baku.....	151
Tabel 3. 34 Struktur Tabel Detail Penggunaan Bahan Baku	151
Tabel 3. 35 Struktur Tabel Header Pembelian.....	152
Tabel 3. 36 Struktur Tabel Detail Pembelian.....	152
Tabel 3. 37 Struktur Tabel Header Penerimaan Bahan Baku	152
Tabel 3. 38 Struktur Tabel Detail Penerimaan Bahan Baku	153
Tabel 3. 39 Struktur Tabel Header Pesanan Penjualan	153
Tabel 3. 40 Struktur Tabel Detail Pesanan Penjualan.....	154
Tabel 3. 41 Struktur Tabel Header Penjualan	154
Tabel 3. 42 Struktur Tabel Detail Penjualan.....	155
Tabel 4. 1 Pengaturan Hak Akses Pengguna	243

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Bukti Pelaksanaan dengan Mitra	253
---	-----

