

**PENGEMBANGAN SISTEM INFORMASI PENJUALAN,
PEMBELIAN, DAN PERSEDIAAN BERBASIS *WEBSITE* PADA LILY
CAFE & RESTO**

SKRIPSI

Oleh:

**YOHANA ADELIA NUGROHO
NIM. 221121665
ZALSA NABILLA ROSA DALIMUNTHER
NIM. 221121726
WILFY HARDI PAYAMAN NAPITUPULU
NIM. 221121370**



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

DEVELOPMENT OF SALES, PURCHASING AND INVENTORY WEB-BASED INFORMATION SYSTEM AT LILY CAFE & RESTO

UNDERGRADUATE THESIS

By:

YOHANA ADELIA NUGROHO

ID NUMBER. 221121665

ZALSA NABILLA ROSA DALIMUNTHER

ID NUMBER. 221121726

WILFY HARDI PAYAMAN NAPITUPULU

ID NUMBER. 221121370



**UNDERGRADUATE PROGRAM OF S-1 INFORMATION SYSTEM
FACULTY OF INFORMATICS
UNIVERSITAS MIKROSKIL
MEDAN
2026**

LEMBARAN PENGESAHAN

**PENGEMBANGAN SISTEM INFORMASI PENJUALAN,
PEMBELIAN, DAN PERSEDIAAN BERBASIS *WEBSITE* PADA LILY
CAFE & RESTO**

SKRIPSI

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

Oleh:

YOHANA ADELIA NUGROHO
NIM. 221121665
ZALSA NABILLA ROSA DALIMUNTHER
NIM. 221121726
WILFY HARDI PAYAMAN NAPITUPULU
NIM. 221121370

Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing I,



Salsalina Br Sembiring, S.Kom., M.TI.

Dosen Pembimbing II,



Rudi, S.Kom., M.TI.

Medan, 30 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 : Yohana Adelia Nugroho

NIM : 221121665

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

Judul Skripsi : Pengembangan Sistem Informasi Penjualan, Pembelian, dan Persediaan Berbasis *Website* pada Lily Cafe & Resto

Tempat Penelitian : Lily Cafe & Resto

Alamat Tempat Penelitian : Jl. Besar Tumpatan, Kecamatan Beringin, Lubuk Pakam

No. Telp. Tempat Penelitian : 085358532551

Sehubungan dengan Skripsi tersebut, dengan ini saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa penelitian dan penulisan Skripsi 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 Skripsi 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 Skripsi 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 Skripsi 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, 01 Juli 2026

Saya yang membuat pernyataan,



Yohana Adelia Nugroho

HALAMAN PERNYATAAN

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

Nama : Zalsa Nabilla Rosa Dalimunthe

NIM : 221121726

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

Judul Skripsi : Pengembangan Sistem Informasi Penjualan, Pembelian, dan Persediaan Berbasis *Website* pada Lily Cafe & Resto

Tempat Penelitian : Lily Cafe & Resto

Alamat Tempat Penelitian : Jl. Besar Tumpatan, Kecamatan Beringin, Lubuk Pakam

No. Telp. Tempat Penelitian : 085358532551

Sehubungan dengan Skripsi tersebut, dengan ini saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa penelitian dan penulisan Skripsi 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 Skripsi 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 Skripsi 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 Skripsi 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, 01 Juli 2026

Saya yang membuat pernyataan,



Zalsa Nabilla Rosa Dalimunthe

HALAMAN PERNYATAAN

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

Nama : Wilfy Hardi Payaman Napitupulu
NIM : 221121370

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

Judul Skripsi : Pengembangan Sistem Informasi Penjualan, Pembelian, dan Persediaan Berbasis *Website* pada Lily Cafe & Resto
Tempat Penelitian : Lily Cafe & Resto
Alamat Tempat Penelitian : Jl. Besar Tumpatan, Kecamatan Beringin, Lubuk Pakam
No. Telp. Tempat Penelitian : 085358532551

Schubungan dengan Skripsi tersebut, dengan ini saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa penelitian dan penulisan Skripsi 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 Skripsi 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 Skripsi 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 Skripsi 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, 01 Juli 2026

Saya yang membuat pernyataan,



Wilfy Hardi Payaman Napitupulu

PENGEMBANGAN SISTEM INFORMASI PENJUALAN, PEMBELIAN, DAN PERSEDIAAN BERBASIS WEBSITE PADA LILY CAFE & RESTO

Abstrak

Lily Cafe & Resto merupakan usaha kuliner yang mengalami peningkatan jumlah pesanan, namun proses bisnisnya masih dilakukan secara manual, mulai dari pencatatan pesanan menggunakan kertas tanpa sistem antrian terstruktur, pengelolaan stok bahan baku yang tidak terintegrasi dengan penjualan dan pembelian, hingga laporan operasional yang belum dapat dihasilkan secara real time. Kondisi ini menimbulkan berbagai permasalahan seperti kekeliruan pencatatan, ketidaksesuaian data stok, dan keterlambatan informasi untuk pengambilan keputusan. Penelitian ini bertujuan mengembangkan sistem informasi penjualan, pembelian, dan persediaan berbasis website yang terintegrasi pada Lily Cafe & Resto. Metode pengembangan yang digunakan adalah System Development Life Cycle (SDLC) yang dibatasi pada tahap planning, analysis, design, dan implementation, dengan bahasa pemrograman JavaScript (Node.js dan Express.js) dan database MySQL. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sistem berhasil menyediakan fitur pencatatan transaksi penjualan secara digital dengan sistem antrian terstruktur dan pencetakan faktur, pengelolaan stok bahan baku yang terintegrasi dengan proses produksi dan pembelian sehingga pengurangan dan penambahan stok berjalan otomatis, serta laporan penjualan, pembelian, persediaan, dan penyesuaian yang dapat difilter berdasarkan periode dan dicetak secara real time. Dengan demikian, sistem ini membantu Lily Cafe & Resto dalam meningkatkan efisiensi operasional dan mendukung pengambilan keputusan yang lebih cepat, dan akurat.

Kata kunci: Sistem Informasi, Penjualan, Pembelian, Persediaan, System Development Life Cycle (SDLC), Lily Cafe & Resto

Abstract

Lily Cafe & Resto is a culinary business experiencing an increase in the number of orders; however, its business processes are still carried out manually, starting from order recording using paper without a structured queuing system, raw material stock management that is not integrated with sales and purchasing, to operational reports that cannot yet be generated in real time. This condition gives rise to various problems such as recording errors, inconsistencies in stock data, and delays in information for decision-making. This research aims to develop an integrated website-based sales, purchasing, and inventory information system at Lily Cafe & Resto. The development method used is the System Development Life Cycle (SDLC), limited to the planning, analysis, design, and implementation stages, using the JavaScript programming language (Node.js and Express.js) and MySQL database. The results show that the system successfully provides a digital sales transaction recording feature with a structured queuing system and invoice printing, integrated raw material stock management with the production and purchasing processes so that stock reduction and addition occur automatically, as well as sales, purchasing, inventory, and adjustment reports that can be filtered by period and printed in real time. Thus, this system helps Lily Cafe & Resto improve operational efficiency and support faster, and more accurate.

Keywords: Information System, Sales, Purchasing, Inventory, System Development Life Cycle (SDLC), Lily Cafe & Resto

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas Rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Skripsi yang berjudul **“Pengembangan Sistem Informasi Penjualan, Pembelian, dan Persediaan Berbasis Website pada Lily Cafe & Resto”** ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana pada Program Studi S-1 Sistem Informasi, Fakultas Informatika, Universitas Mikroskil.

Penelitian ini dilakukan untuk mengembangkan sistem informasi penjualan, pembelian, dan persediaan berbasis *website* yang terintegrasi, yang bertujuan untuk menjawab solusi permasalahan proses pencatatan pesanan dan transaksi yang masih dilakukan secara manual tanpa sistem antrian, pengelolaan stok bahan baku yang belum terintegrasi dengan proses penjualan dan pembelian, serta laporan operasional yang belum dapat dihasilkan secara *real time* pada Lily Cafe & Resto. Penulis berharap hasil penelitian ini dapat menjadi manfaat bagi Lily Café & Resto serta memberikan kontribusi dalam mendukung digitalisasi pengelolaan usaha kuliner.

Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis mendapatkan banyak bimbingan, dukungan, dan semangat dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada

1. Ibu Salsalina Br Sembiring, S.kom., MTI., selaku Dosen Pembimbing I.
2. Bapak Rudi, S.kom., M.TI., selaku Dosen Pembimbing II.
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. Seluruh Dosen Program Studi Sistem Informasi Universitas Mikroskil yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan yang tak ternilai selama masa perkuliahan.
7. Orang tua dan keluarga tercinta, atas doa, kasih sayang, serta dukungan moral dan materiel yang tiada henti diberikan kepada penulis.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna karena keterbatasan ilmu dan pengalaman yang dimiliki. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan segala bentuk kritik dan saran yang membangun dari berbagai pihak demi kesempurnaan penelitian ini di masa yang akan datang. Akhir kata, semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

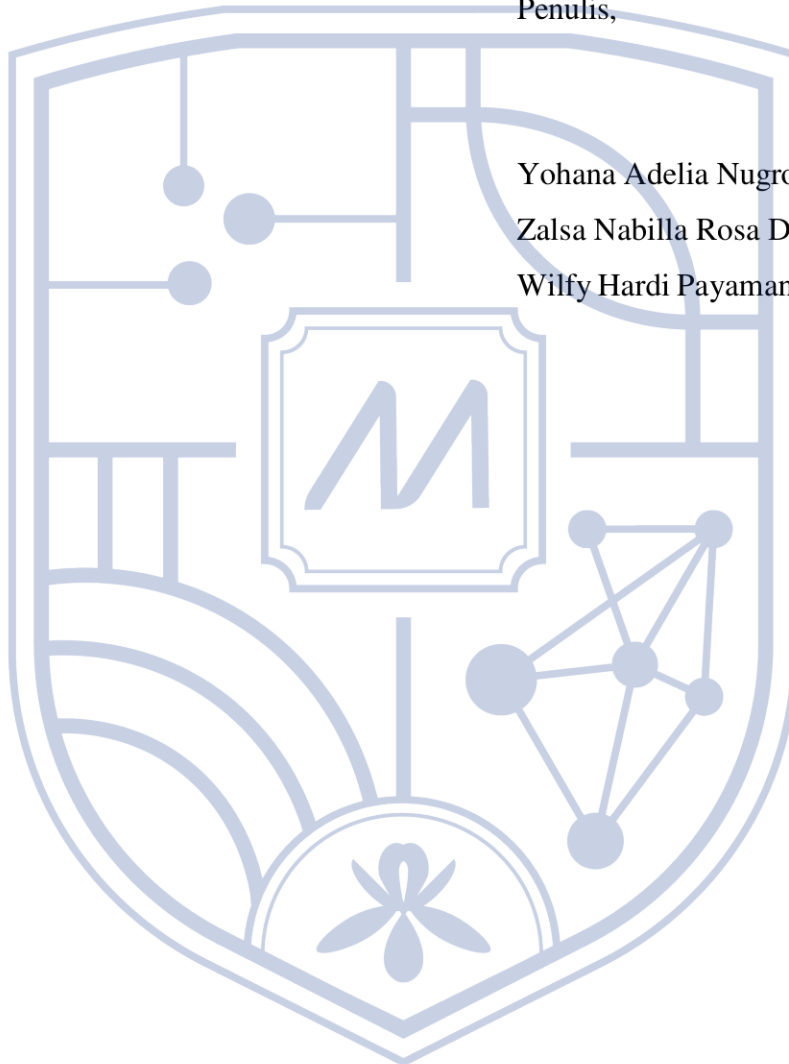
Medan, 01 Juli 2026

Penulis,

Yohana Adelia Nugroho

Zalsa Nabilla Rosa Dalimunthe

Wilfy Hardi Payaman Napitupulu



DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	ii
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
1.5 Ruang Lingkup.....	4
BAB II KAJIAN LITERATUR.....	6
2.1 Konsep Sistem Informasi	6
2.1.1 Sistem	6
2.1.2 Informasi.....	6
2.1.3 Sistem Informasi.....	7
2.2 Penjualan	8
2.3 Pembelian.....	8
2.4 Persediaan	9
2.5 <i>System Development Life Cycle</i>	9
2.6 Wawancara.....	10
2.7 Teknik Perancangan Sistem	11
2.7.1 <i>Use Case Diagram</i>	12
2.7.2 <i>Scenario Use Case</i>	13
2.7.3 <i>Activity Diagram</i>	14

2.7.4 <i>Class Diagram</i>	14
2.8 Teknologi Pendukung Sistem	15
2.8.1 <i>Website</i>	16
2.8.2 Visual Studio Code.....	17
2.8.3 MySQL.....	17
2.9 Konsep Bisnis Kuliner	18
2.9.1 Bisnis Kuliner.....	18
2.9.2 Cafe dan Resto.....	19
BAB III TAHAPAN PELAKSANAAN	20
3.1 Tahapan <i>Planning</i>	20
3.1.1 Identifikasi Masalah	20
3.2 Tahapan <i>Analysis</i>	22
3.2.1 Gambaran Umum Organisasi	22
3.2.2 Struktur Organisasi	23
3.2.3 <i>Analysis</i> Dokumen.....	25
3.2.4 <i>Analysis</i> Proses	29
3.3 Tahapan <i>Design</i>	30
3.3.1 <i>Use Case Diagram</i>	31
3.3.2 <i>Scenario Use Case</i>	32
3.3.3 <i>Activity Diagram</i>	43
3.3.4 <i>Class Diagram</i>	59
3.3.5 <i>Database</i>	60
3.3.6 Perancangan Sistem.....	67
3.3.6.1 Rancangan <i>Input</i>	67
3.3.6.2 Rancangan Proses	75
3.3.6.3 Rancangan <i>Output</i>	82

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	92
4.1 Hasil	92
4.1.1 Aplikasi <i>Website</i> Lily Cafe & Resto	92
4.1.2 Tahapan Implementasi.....	93
4.1.2.1 Implementasi Antarmuka (<i>Input</i>):.....	93
4.1.2.2 Implementasi Antarmuka (Proses):.....	101
4.1.2.3 Implementasi Antarmuka (<i>Output</i>):.....	107
4.1.3 Ringkasan Pengujian	116
4.2 Pembahasan.....	117
4.2.1 Kebutuhan Implementasi.....	118
4.2.2 Peluang Pengembangan.....	119
4.2.3 Kelebihan Sistem.....	120
4.2.4 Kekurangan Sistem.....	121
4.2.5 Pengujian <i>Blackbox</i>	122
BAB V PENUTUP	147
5.1 Kesimpulan	147
5.2 Saran.....	148
DAFTAR PUSTAKA.....	149
DAFTAR LAMPIRAN.....	151
DAFTAR RIWAYAT HIDUP 1.....	159
DAFTAR RIWAYAT HIDUP 2.....	160
DAFTAR RIWAYAT HIDUP 3.....	161

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Tahapan <i>System Development Life Cycle (SDLC)</i>	9
Gambar 3.1 Tampilan Depan Lily Cafe & Resto	22
Gambar 3.2 Struktur Organisasi Lily Cafe & Resto	23
Gambar 3.3 Dokumen Catatan Pesanan Pelanggan	25
Gambar 3.4 Dokumen Catatan Pembelian Bahan Baku	26
Gambar 3.5 Dokumen Catatan Persediaan Bahan Baku.....	27
Gambar 3.6 Dokumen Catatan Penjualan Harian	28
Gambar 3.7 Use Case Diagram pada Lily Cafe & Resto.....	31
Gambar 3.8 <i>Activity Diagram Login</i>	44
Gambar 3.9 <i>Activity Diagram</i> Mengelola Bahan Baku	45
Gambar 3.10 <i>Activity Diagram</i> Mengelola Data Menu	46
Gambar 3.11 <i>Activity Diagram</i> Mengelola Data Supplier.....	47
Gambar 3.12 <i>Activity Diagram</i> Data Pengguna.....	48
Gambar 3.13 <i>Activity Diagram</i> Transaksi Penjualan.....	49
Gambar 3.14 <i>Activity Diagram</i> Produksi Menu	50
Gambar 3.15 <i>Activity Diagram</i> Penyesuaian Persediaan.....	51
Gambar 3.16 <i>Activity Diagram</i> Pembelian Bahan Baku.....	52
Gambar 3.17 <i>Activity Diagram</i> Informasi Persediaan	53
Gambar 3.18 <i>Activity Diagram</i> Informasi Pesanan	54
Gambar 3.19 <i>Activity Diagram</i> Informasi Pembelian.....	55
Gambar 3.20 <i>Activity Diagram</i> Melihat Laporan Penjualan.....	56
Gambar 3.21 <i>Activity Diagram</i> Melihat Laporan Pembelian	56
Gambar 3.22 <i>Activity Diagram</i> Melihat Laporan Persediaan	57
Gambar 3.23 <i>Activity Diagram</i> Melihat Laporan Penyesuaian	58
Gambar 3.24 <i>Class Diagram</i> Lily Cafe & Resto	59
Gambar 3.25 Tampilan <i>Login</i>	67
Gambar 3.26 Mengelola Bahan Baku.....	68
Gambar 3.27 Tambah Jenis Bahan	69
Gambar 3.28 Ajukan Restok Bahan.....	70
Gambar 3.29 Mengelola Data Menu.....	71

Gambar 3.30 Tambah Menu	72
Gambar 3.31 Mengelola Data Supplier	73
Gambar 3.32 Tambah Supplier	73
Gambar 3.33 Mengelola Data Pengguna	74
Gambar 3.34 Tambah Pengguna	75
Gambar 3.35 Transaksi Penjualan	76
Gambar 3.36 Pembayaran	76
Gambar 3.37 Cetak Faktur	77
Gambar 3.38 Memproses Produksi Menu (Pilih Menu)	78
Gambar 3.39 Memproses Produksi Menu (Resep & Jumlah)	79
Gambar 3.40 Memproses Produksi Menu (Konfirmasi)	79
Gambar 3.41 Memproses Produksi Menu (Selesai)	80
Gambar 3.42 Penyesuaian Persediaan	81
Gambar 3.43 Pembelian Bahan Baku	82
Gambar 3.44 Tampilan Informasi Persediaan Bahan Baku	83
Gambar 3.45 Informasi Pesanan	84
Gambar 3.46 Informasi Pembelian	85
Gambar 3.47 Detail Pengajuan Restok	85
Gambar 3.48 Detail Pembelian	86
Gambar 3.49 Laporan Penjualan	87
Gambar 3.50 Format Laporan Penjualan	87
Gambar 3.51 Laporan Pembelian	88
Gambar 3.52 Format Laporan Pembelian	89
Gambar 3.53 Laporan Persediaan	89
Gambar 3.54 Format Laporan Persediaan	90
Gambar 3.55 Laporan Penyesuaian	91
Gambar 3.56 Format Laporan Penyesuaian	91
Gambar 4.1 <i>Login</i>	93
Gambar 4.2 Lupa <i>Password</i> Pemilik	94
Gambar 4.3 Buat <i>Password</i> Baru	95
Gambar 4.4 Mengelola Bahan Baku	95
Gambar 4.5 Tambah Jenis Bahan Baku	96
Gambar 4.6 Ajukan Restok	97

Gambar 4.7 Mengelola Data Menu.....	97
Gambar 4.8 Tambah Menu	98
Gambar 4.9 Mengelola Data Supplier	99
Gambar 4.10 Tambah Supplier	99
Gambar 4.11 Mengelola Data Pengguna	100
Gambar 4.12 Tambah Pengguna.....	100
Gambar 4.13 Transaksi Penjualan	101
Gambar 4.14 Konfirmasi Pembayaran.....	102
Gambar 4.15 Cetak Faktur.....	102
Gambar 4.16 Memproses Produksi Menu (Pilih Menu).....	103
Gambar 4.17 Memproses Produksi Menu (Resep & Jumlah)	104
Gambar 4.18 Memproses Produksi Menu (Konfirmasi).....	104
Gambar 4.19 Memproses Produksi Menu (Selesai)	105
Gambar 4.20 Penyesuaian Persediaan (Bahan Baku)	106
Gambar 4.21 Pembelian Bahan Baku	106
Gambar 4.22 Informasi Persediaan Bahan Baku	107
Gambar 4.23 Riwayat Persediaan Bahan Baku	108
Gambar 4.24 Informasi Pesanan.....	108
Gambar 4.25 Informasi Pembelian Bahan	109
Gambar 4.26 Informasi Detail Pengajuan Restok.....	110
Gambar 4.27 Informasi Detail Pembelian	110
Gambar 4.28 Laporan Penjualan.....	111
Gambar 4.29 Format Laporan Penjualan.....	112
Gambar 4.30 Laporan Pembelian	113
Gambar 4.31 Format Laporan Pembelian.....	113
Gambar 4.32 Laporan Persediaan	114
Gambar 4.33 Format Laporan Persediaan.....	115
Gambar 4.34 Laporan Penyesuaian	116
Gambar 4.35 Format Laporan Penyesuaian.....	116

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Simbol <i>Use Case Diagram</i>	12
Tabel 2.2 Simbol <i>Activity Diagram</i>	14
Tabel 2.3 Simbol <i>Class Diagram</i>	15
Tabel 3.1 <i>Scenario Use Case Login</i>	32
Tabel 3.2 <i>Scenario Use Case Mengelola Bahan Baku</i>	32
Tabel 3.3 <i>Scenario Use Case Mengelola Data Menu</i>	33
Tabel 3.4 <i>Scenario Use Case Mengelola Data Supplier</i>	34
Tabel 3.5 <i>Scenario Use Case Mengelola Data Pengguna</i>	35
Tabel 3.6 <i>Scenario Use Case Melakukan Transaksi Penjualan</i>	36
Tabel 3.7 <i>Scenario Use Case Memproses Produksi Menu</i>	37
Tabel 3.8 <i>Scenario Use Case Penyesuaian Persediaan</i>	37
Tabel 3.9 <i>Scenario Use Case Melakukan Pembelian Bahan Baku</i>	38
Tabel 3.10 <i>Scenario Use Case Melihat Informasi Persediaan</i>	39
Tabel 3.11 <i>Scenario Use Case Melihat Informasi Pesanan</i>	39
Tabel 3.12 <i>Scenario Use Case Informasi Pembelian</i>	40
Tabel 3.13 <i>Scenario Use Case Laporan Penjualan</i>	41
Tabel 3.14 <i>Scenario Use Case Laporan Pembelian</i>	41
Tabel 3.15 <i>Scenario Use Case Laporan Persediaan</i>	42
Tabel 3.16 <i>Scenario Use Case Laporan Penyesuaian</i>	43
Tabel 3.17 Pengguna.....	60
Tabel 3.18 <i>Supplier</i>	60
Tabel 3.19 Bahan Baku.....	61
Tabel 3.20 Stok Bahan.....	61
Tabel 3.21 Riwayat Stok.....	62
Tabel 3.22 Menu	62
Tabel 3.23 Detail Resep	63
Tabel 3.24 Pesanan	63
Tabel 3.25 Detail Pesanan	64
Tabel 3.26 Pengajuan Restok.....	64
Tabel 3.27 Pengajuan Restok Detail.....	65
Tabel 3.28 Pembelian.....	65

Tabel 3.29 Detail Pembelian.....	66
Tabel 3.30 Pengaturan	66
Tabel 4.1 Hak Akses Pengguna	92
Tabel 4.2 Pengujian <i>Login</i>	122
Tabel 4.3 Pengujian Mengelola Bahan Baku.....	123
Tabel 4.4 Pengujian Mengelola Data Menu	125
Tabel 4.5 Pengujian Mengelola Data <i>Supplier</i>	127
Tabel 4.6 Pengujian Mengelola Data Pengguna	128
Tabel 4.7 Pengujian Transaksi Penjualan	131
Tabel 4.8 Pengujian Proses Produksi Menu	134
Tabel 4.9 Pengujian Pengajuan Restok Bahan Baku	136
Tabel 4.10 Pengujian Proses Pembelian	137
Tabel 4.11 Pengujian Penyesuaian Persediaan	139
Tabel 4.12 Pengujian Informasi Persediaan Bahan Baku	140
Tabel 4.13 Pengujian Informasi Pesanan.....	141
Tabel 4.14 Pengujian Informasi Pembelian	142
Tabel 4.15 Pengujian Laporan Penjualan	144
Tabel 4.16 Pengujian Laporan Pembelian	145
Tabel 4.17 Pengujian Laporan Persediaan.....	146
Tabel 4.18 Pengujian Laporan Penyesuaian	146

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.1 Surat Keterangan Bersedia Menjadi Mitra.....	151
Lampiran 1.2 Surat Keterangan Selesai Riset.....	152
Lampiran 1.3 Dokumentasi Pelaksanaan	153

