

## Rancang Bangun Sistem Informasi Pemesanan Paket Makanan Catering

Alhamidi<sup>a</sup>, Rini Asmara<sup>b</sup>, Eka Iswandy<sup>c</sup>

<sup>a</sup>Sistem Informasi, Fakultas Teknologi Informasi, Institut Teknologi Batam, mi\_owen@yahoo.com

<sup>b</sup>Manajemen Informatika, AMIK Jayanusa, riniasmaranasution@gmail.com

<sup>c</sup>Sistem Informasi, STMIK Jayanusa, wandy\_opl@yahoo.com

### Abstract

*In a world of information technology nowadays, time plays an important role. In connection with the increasing the community needs for time, people continue to try to find something new, something that can be used to do many things quickly and efficiently, especially in the field of data and information processing. Catering is a business that serves quality food for customers at various events. Currently, data on catering orders and transactions still has many deficiencies, including the order list that still using manually by written on the book, sales still use purchase invoices in the form of receipts and using ledgers to make a report generation, causing data to be inaccurate and duplicated data. This research produces an information system for ordering catering food packages that will help the caterers manage transaction data and prepare reports on catering food packages.*

**Keywords:** Catering, Information Systems, Data Processing, Food Ordering

### Abstrak

Dalam dunia teknologi informasi seperti sekarang ini, waktu memegang peranan penting. Sehubungan dengan meningkatnya kebutuhan masyarakat dari waktu ke waktu menyebabkan manusia terus berusaha untuk menemukan sesuatu yang baru, sesuatu yang bisa dimanfaatkan untuk mengerjakan banyak hal secara cepat dan efisien terutama dalam bidang pengolahan data dan informasi. Catering merupakan suatu usaha yang menyajikan makanan-makanan berkualitas untuk para pelanggan berbagai event. Saat ini data pesanan dan transaksi catering masih terdapat banyak kekurangan diantaranya daftar pesanan yang masih bersifat manual yang hanya dituliskan pada buku, penjualan masih menggunakan faktur pembelian dalam bentuk kuitansi dan pembuatan laporan masih menggunakan buku besar, sehingga menyebabkan data tidak akurat, data terduplikasi. Penelitian ini menghasilkan sebuah sistem informasi pemesanan paket makanan catering yang akan membantu pihak catering pengelolaan data transaksi serta pembuatan laporan pemesanan paket makanan catering tersebut.

**Keywords:** Catering, Sistem Informasi, Pengolahan Data, Pemesanan Makanan

*This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license*



### PENDAHULUAN [Times New Roman 10 bold]

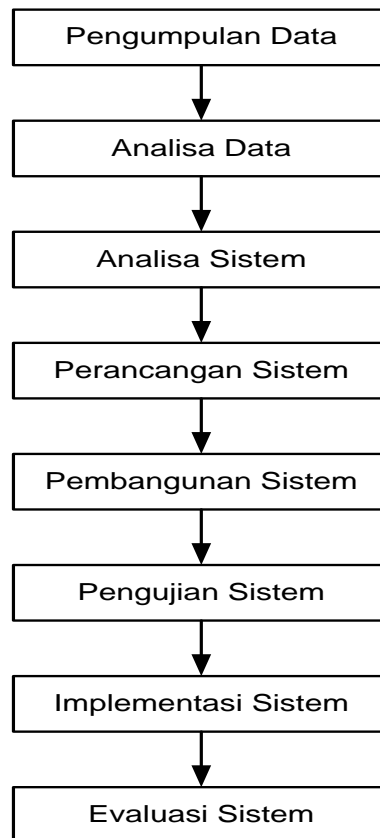
Dalam dunia teknologi informasi seperti sekarang ini, waktu memegang peranan penting. Sehubungan dengan meningkatnya kebutuhan masyarakat dari waktu ke waktu menyebabkan manusia terus berusaha untuk menemukan sesuatu yang baru, sesuatu yang bisa dimanfaatkan untuk mengerjakan banyak hal secara cepat dan efisien terutama dalam bidang pengolahan data dan informasi.[1]

Catering merupakan suatu usaha yang bergerak dibidang kuliner. Dimana dalam kegiatannya sehari-hari adalah menyajikan makanan-makanan berkualitas untuk para pelanggan dalam rangka makanan harian, pesta, ataupun event-event lainnya.[2]

Berdasarkan observasi yang penulis lakukan, khusus mengenai data pesanan dan transaksi catering masih terdapat kekurangan. Pada Catering daftar pesanan hanya dituliskan pada buku, penjualan masih menggunakan faktur pembelian dalam bentuk kwitansi dan pembuatan laporan masih menggunakan buku besar, sehingga menyebabkan besarnya kesalahan terhadap keakuratan data yang memungkinkan data terduplikasi secara tidak sengaja karena masih menggunakan sistem yang serba manual.

### METODE PENELITIAN

Kerangka kerja ini merupakan langkah-langkah yang akan di lakukan dalam penyelesaian masalah yang akan di bahas. Adapun kerangka kerja penelitian dapat di gambarkan pada gambar 1 berikut:



Gambar 4.1 Kerangka Kerja Penelitian

### 1. Pengumpulan data

Kerangka kerja ini di mulai dari pengumpulan data, yang terdiri dari penelitian perpustakaan (*library research*) dan penelitian laboratorium (*laboratory research*)

#### a. Penelitian perpustakaan (*library research*)

Penelitian ini di lakukan untuk melengkapi perbendaharaan kaidah, konsep, teori dan lain-lain, sehingga menjadi suatu yang mempunyai landasan dan keilmuan yang mantap, selain itu penelitian ini juga melakukan penelitian pada beberapa material yang sudah ada, baik itu buku-buku, jurnal-jurnal, majalah-majalah yang ada hubungannya dengan penelitian ini maupun catatan yang di lakukan selama perkuliahan. Penelitian ini ditujukan untuk mengumpulkan semua data yang sangat di butuhkan dalam penelitian ini.

#### b. Penelitian laboratorium (*laboratory research*)

Penelitian laboratorium ini dimaksudkan untuk melakukan pengujian terhadap aplikasi yang akan dibuat khususnya untuk pemesanan makanan catering. Pada penelitian laboratorium ini tidak lepas dari piranti atau perangkat yang digunakan, di mana perangkat ini dapat digunakan untuk membantu penulis untuk melakukan pengujian.

### 2. Analisis data

Setelah pengumpulan data diatas maka dilakukan analisis terhadap data. Hal ini bertujuan untuk melakukan pengelompokan terhadap data tersebut sehingga akan memudahkan penulis di dalam melakukan analisis berikutnya. Sesuai dengan judul penelitian ini yang menggunakan kuisisioner sebagai alat bantu untuk tata cara pemesanan makanan catering, maka perlu dilakukan analisis terhadap data-data yang akan digunakan, untuk itulah analisis dapat dilakukan.[3]

### 3. Analisa sistem

Setelah analisis data dilakukan, maka kerangka penelitian berikutnya yaitu analisis sistem. Pada analisa ini diharapkan dapat menghasilkan analisa permasalahan, diantaranya adalah:

a. Penemuan masalah

Dalam penemuan masalah diharapkan dapat ditemukan kendala-kendala dan permasalahan-permasalahan yang terjadi dalam merancang aplikasi untuk pemesanan makanan catering, sehingga dari penemuan permasalahan ini penulis akan mencoba untuk mencari solusi atau jalan keluar dari permasalahan tersebut.

b. Menetapkan variabel-variabel

Dengan adanya analisis ini diharapkan akan ditemukan variabel-variabel yang akan dibutuhkan dalam pemesanan makanan catering. Variabel tersebut akan di gunakan untuk membuat permodelan sistem.

4. Perancangan sistem

Tahap ini membahas tentang perancangan dari model sistem dengan menentukan rancangan input, output dalam pemesanan makanan catering. Dalam perancangan sistem ini hal-hal yang akan dilakukan adalah :

a. Perancangan Model

Model merupakan gambaran dari solusi yang akan dihasilkan, sehingga dari model yang ada, kita dapat mengetahui dan menggambarkan apa yang akan dihasilkan dari proses yang dilakukan nantinya. Dengan demikian kita mempunyai pedoman didalam merancang sistem.

b. Perancangan Input.

Berdasarkan teknik-teknik yang di gunakan di atas, maka dapat dilakukan perancangan input dari sistem ini sehingga proses berikutnya dapat dilakukan berdasarkan perancangan input tersebut.

c. Perancangan output

Berdasarkan perancangan model dan perancangan inuput, maka langkah berikutnya adalah menentukan perancangan outputnya yang didasarkan dari proses input yang dilakukan.

5. Pembangunan Sistem

Tahap ini membahas tentang pembangunan sistem berbasis desktop dalam pemesanan makanan catering, yang mencakup input data, output yang akan menampilkan makanan yang sudah diepsan

6. Pengujian Sistem

Pada Tahap pengujian sistem ini untuk melakukan pengujian terhadap sistem tersebut, mencari adakah kesalahan atau error yang masih ada di sistem, selanjutnya untuk bisa di perbaiki sehingga sistem ini bisa digunakan dengan baik.

7. Implementasi sistem

Tahapan berikutnya yang akan dilakukan di dalam penelitian adalah melakukan implementasi dari sistem yang telah dirancang. Pada implementasi sistem ini penulis akan menginstallkan aplikasi ini ke komputer untuk dapat digunakan dan dimanfaatkan dalam pemesanan makanan catering.

8. Evaluasi sistem

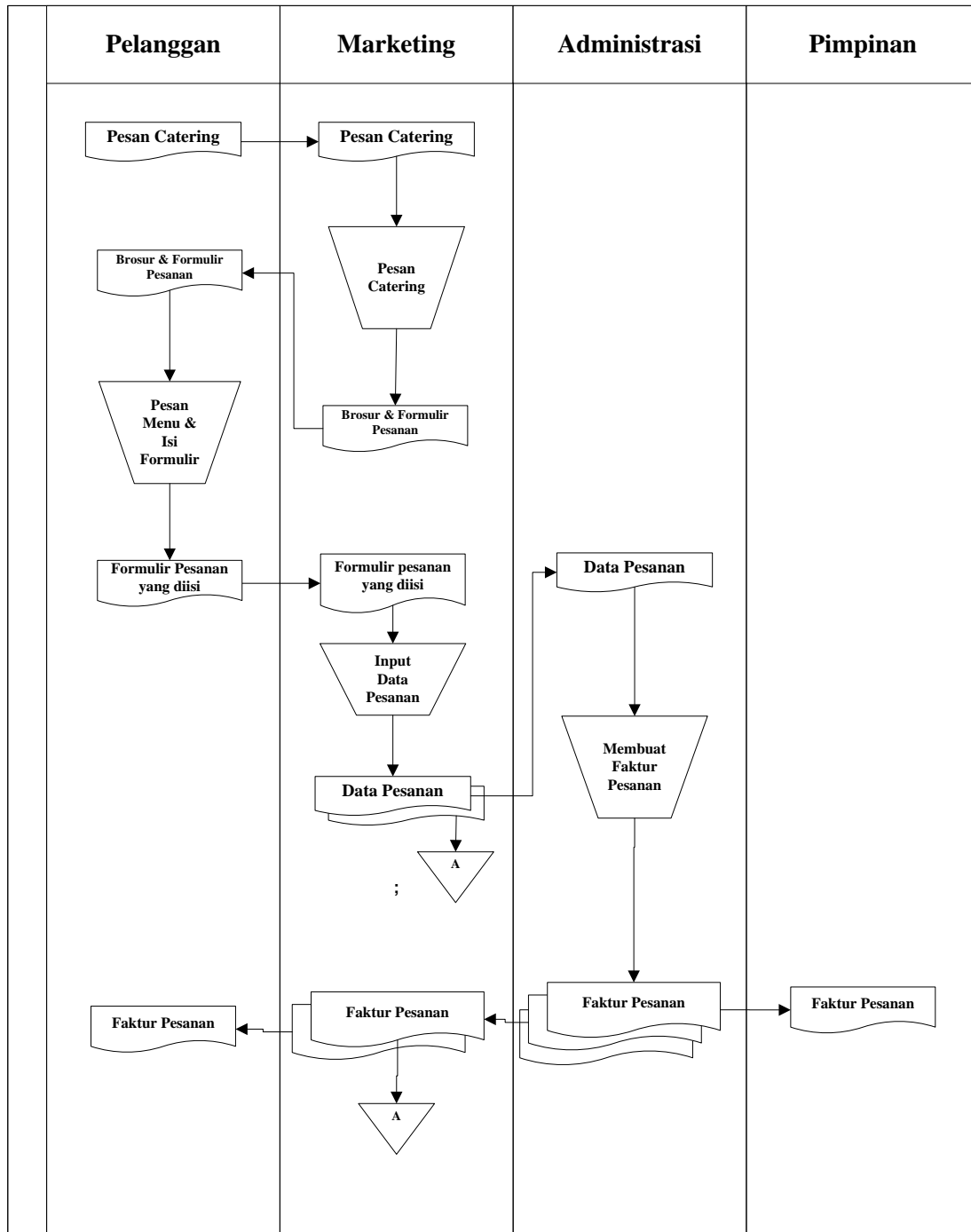
Evaluasi sistem merupakan tahap untuk melihat keandalan sebuah sistem, apakah sistem yang kita buat sudah sesuai dengan keinginan serta sejauh mana sistem tersebut diterapkan. Hasil yang didapatkan akan dievaluasi apakah masalah yang dihadapi selama ini dapat teratasi dengan baik.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Analisa Sistem Yang Sedang Berjalan

Aliran informasi yang sedang berjalan pada bidang pemesanan Catering merupakan gambaran secara umum tentang prosedur kerja atau sistem yang sedang digunakan dalam mengolah data pemesanan yang terdiri dari bagian-bagian pendukung lainnya yang masing-masing bagian mempunyai hubungan antara suatu bagian dengan bagian lainnya dalam melaksanakan suatu dinamika kerja.[4] Pada gambar 2 dapat kita lihat aliran sistem informasi yang sedang berjalan yang sifatnya masih belum efektif dalam mengolah data pemesanan Catering dimana narasinya sebagai berikut :

1. Pelanggan memesan catering ke Marketing.
2. Marketing memberikan brosur dan formulir pesanan ke Pelanggan, lalu Pelanggan mengisi formulir pesanan kemudian Formulir pesanan yang diisi diberikan kepada Marketing.
3. Marketing menginputkan data pesanan dan menghasilkan daftar pesanan 2 rangkap, 1 diarsipkan dan 1 lagi diberikan kepada administrasi.
4. Administrasi membuat faktur pesanan 3 rangkap, 1 diberikan ke Pimpinan, 1 diberikan ke Marketing lalu diarsip, 1 lagi diberikan ke Pelanggan.



Gambar 2. Aliran Sistem Informasi Yang Sedang Berjalan

### Perancangan Sistem

Untuk merancang atau mendesain sistem yang baru perlu diketahui beberapa persyaratan yang dapat menunjang terjadinya modifikasi terhadap sistem yang berlaku sekarang ini.[5] Dalam hal ini penulis ingin menjelaskan persyaratan tersebut yaitu :

1. Adanya dokumen lengkap mengenai kebutuhan sistem baru, agar si pengguna lebih mudah memenuhi sistem kerjanya.
2. Output yang dihasilkan pada sistem baru harus lebih baik dari sistem yang lama.
3. Kebutuhan dari sistem baru harus sesuai dengan hasil desain dan aliran sistem informasi yang baru.

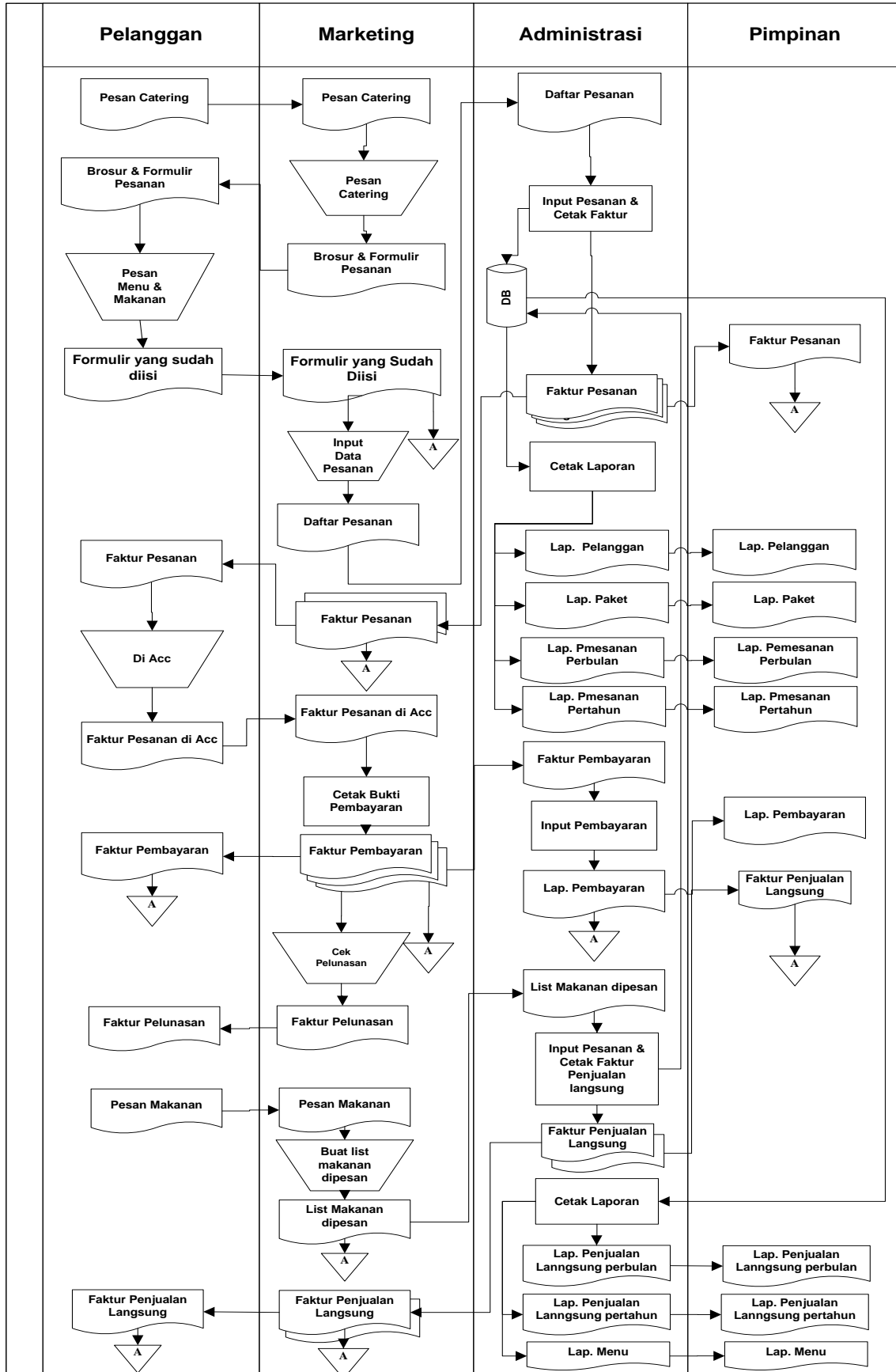
Dengan merencanakan suatu sistem yang baru, diharapkan sistem yang baru akan berfungsi lebih baik dari sistem yang sebelumnya.

### **Aliran Sistem Informasi yang Diusulkan**

Aliran sistem informasi adalah gambaran dari proses kerja yang merupakan hasil penganalisaan dan sistem yang dilakukan dengan mengadakan perubahan pada sistem kerja yang sedang digunakan saat ini.[6] Hasil analisis sistem informasi yang sedang berjalan dijadikan sebagai tolak ukur guna merancang sistem yang lebih dalam berbagai hal, khususnya dalam hal pengolahan data pemesanan dapat dilakukan dengan efisien dan lebih efektif dalam meningkatkan dinamika kerja.

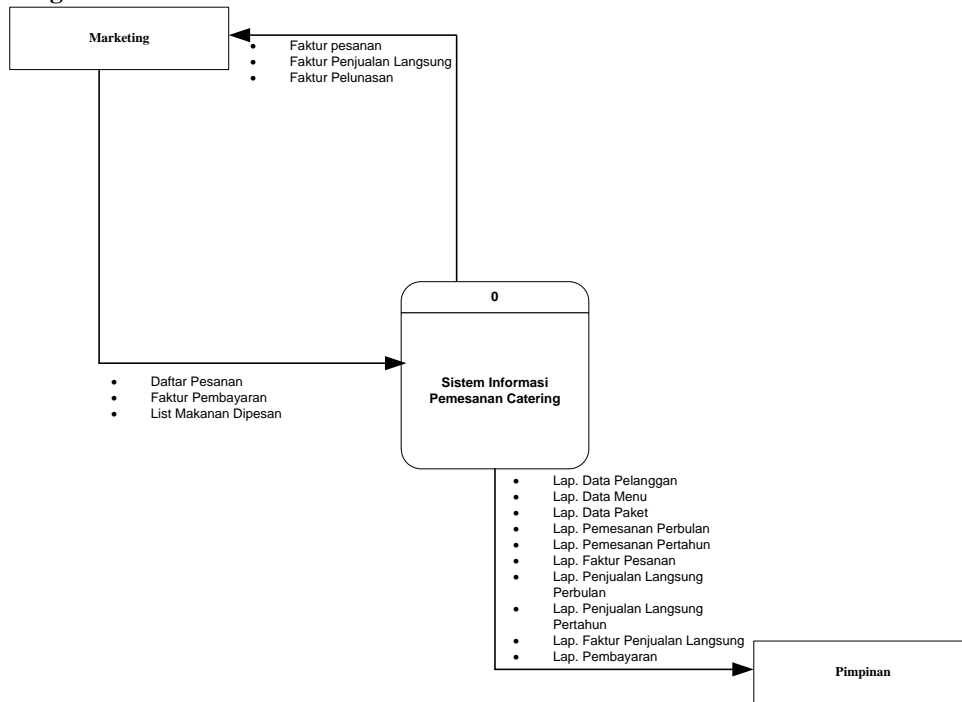
Untuk lebih jelasnya prosedur pengolahan data Pemesanan pada sistem yang diusulkan dapat dilihat pada aliran sistem informasi baru pada gambar 3 dimana narasinya sebagai berikut :

1. Pelanggan pesan catering ke Marketing, lalu Marketing memberikan formulir dan brosur Pelanggan.
2. Pelanggan mengisi formulir lalu formulir dan brosur yang diisi diberikan kembali ke Marketing. Kemudian Marketing menginputkan data pesanan dan menghasilkan daftar pesanan 2 rangkap, 1 diarsipkan dan 1 lagi diberikan ke Administrasi. Administrasi menginput data dalam database dan cetak, lalu cetak faktur 3 rangkap, 1 diberikan ke Pimpinan, 1 lagi diberikan ke Marketing, dan 1 lagi ke Konsumen untuk di acc.
3. Dari Data Pesanan menghasilkan cetak laporan Pelanggan, Paket, Pemesanan catering perbulan dan pertahun, Transaksi dan diberikan ke Pimpinan.
4. Faktur pesanan yang sudah di acc Konsumen kembali diberikan ke Marketing untuk dicetak bukti pembayaran 3 rangkap, 1 diberikan ke Konsumen, 1 diarsip, dan 1 lagi diberikan kepada administrasi untuk dicetak laporan Pembayaran dan diberikan kepada pimpinan.
5. Konsumen pesan makanan ke Marketing, kemudian Marketing membuat list makanan dipesan 2 rangkap, 1 diarsip dan 1 diberikan kepada Administrasi.
6. Administrasi menginput pesanan dalam data pesanan dan cetak faktur penjualan langsung sebanyak 3 rangkap, 1 diberikan kepada pimpinan, 1 lagi diberikan kepada marketing untuk diarsip, dan 1 lagi diberikan kepada konsumen.
7. Data penjualan menghasilkan laporan menu, laporan Penjualan langsung perbulan dan pertahun kemudian diberikan kepada pimpinan.



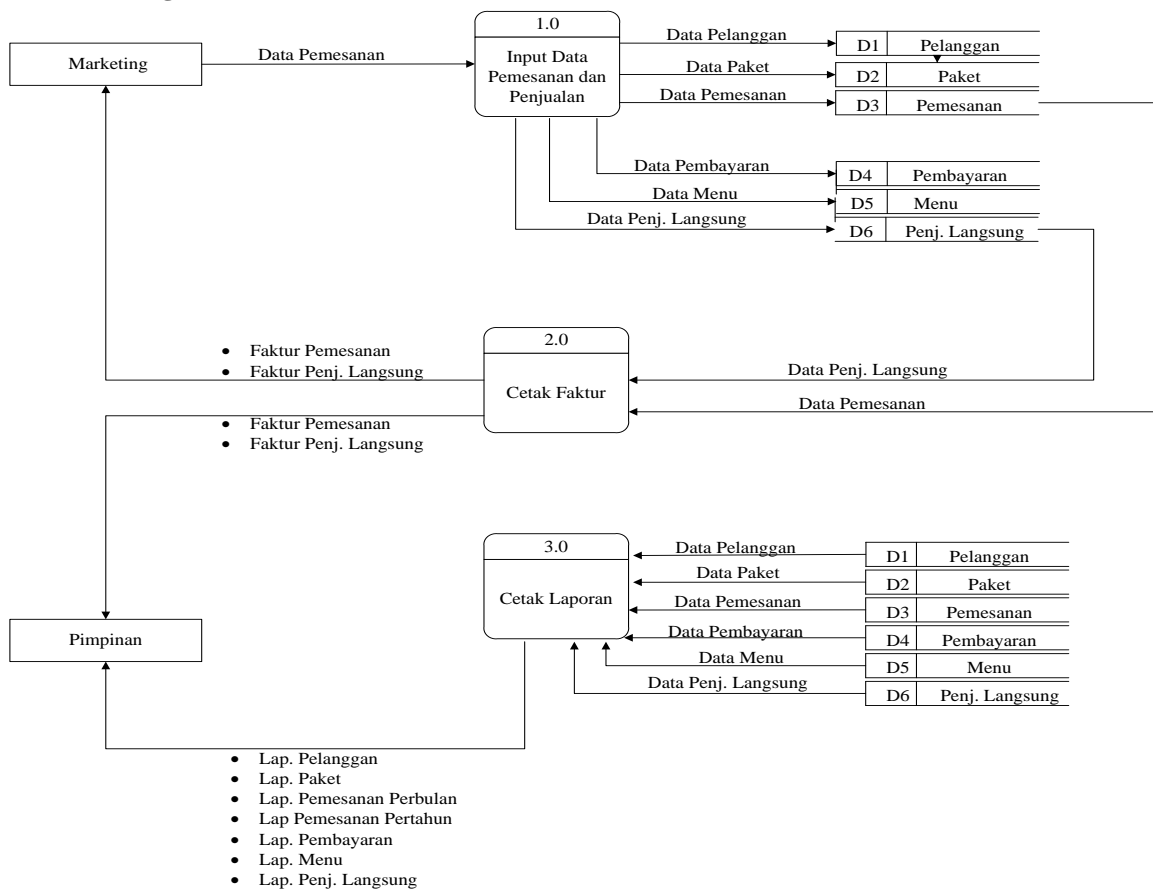
Gambar 3. Aliran Sistem Informasi Yang Diusulkan

**Context Diagram**



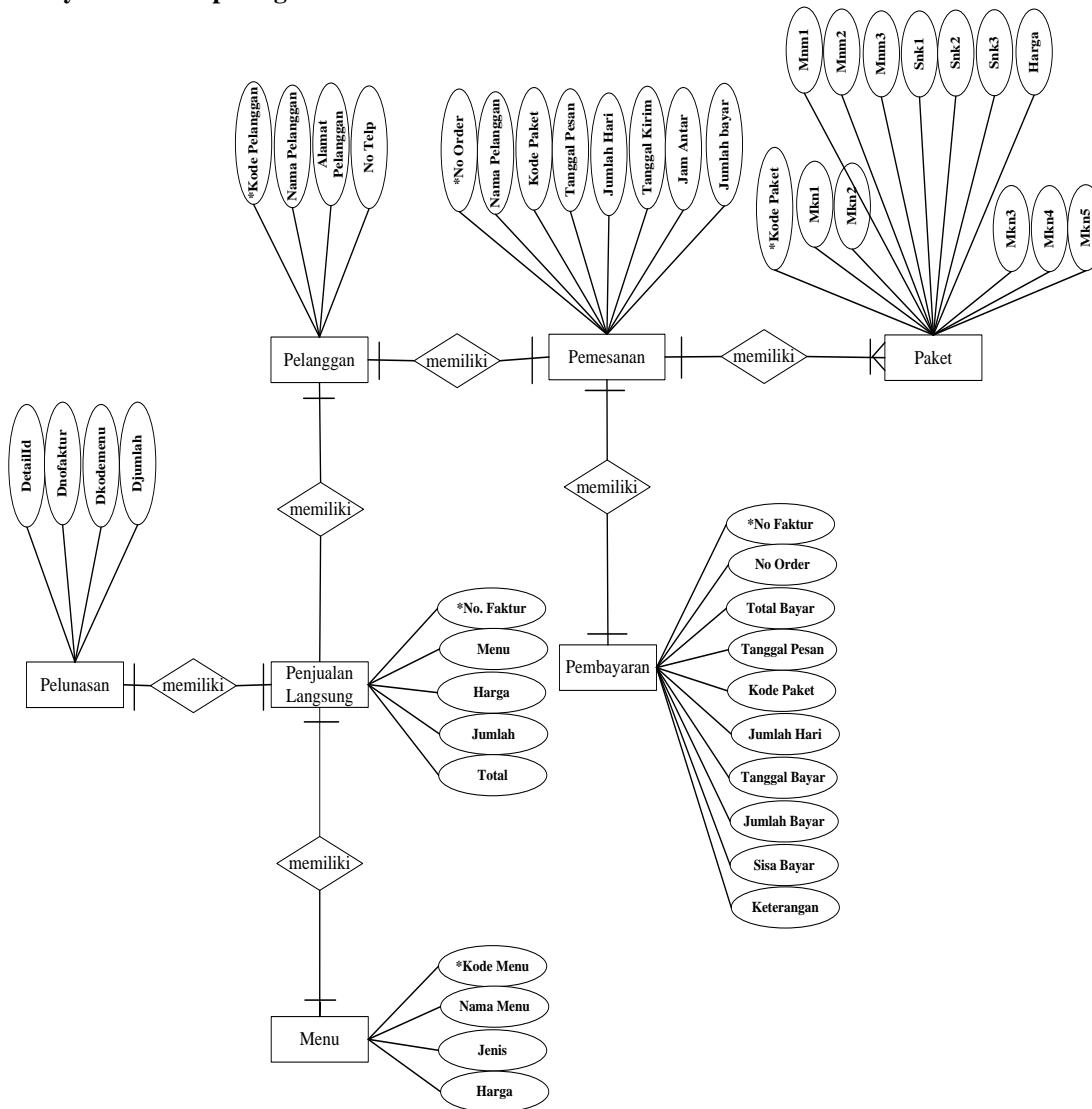
Gambar 4. Context Diagram

**Data Flow Diagram**



Gambar 5. Data Flow Diagram

### Entity Relationship Diagram



Gambar 6. Entity Relationship Diagram

### Desain Sistem Secara Terinci

Pada tahap desain sistem secara rinci dimaksudkan untuk menemukan kebutuhan bagaimana bentuk dari desain input, desain output, dan desain file.



**Desain Output (laporan)**

1. Laporan Data Pelanggan

Kode Pelanggan	Nama Pelanggan	Alamat Pelanggan	Telepon	Email
X(6)	X(30)	X(30)	X(20)	X(20)
X(6)	X(30)	X(30)	X(20)	X(20)

Dibuat Oleh                      Diterima Oleh

(Admin)                              (Pimpinan)

Gambar 7. Laporan Data Pelanggan

2. Laporan Data Paket

Kode Paket        :x(14)

Nama Paket        :x(30)

Harga Paket        :9999

Makanan 1	Makanan 2	Makanan 3	Makanan 4	Makanan 5
X(30)	X(30)	X(30)	X(30)	X(30)
Snack 1	Snack 2	Snack 3	Snack 4	Snack 5
X(30)	X(30)	X(30)	X(30)	X(30)

Dibuat Oleh                      Diterima Oleh

(Admin)                              (Pimpinan)

Gambar 8. Laporan Data Paket

3. Laporan Data Menu

Kode Menu	Nama Menu	Jenis Menu	Harga
X(6)	X(30)	X(15)	X(20)
X(6)	X(30)	X(30)	X(20)

Dibuat Oleh                      Diterima Oleh

(Admin)                              (Pimpinan)

Gambar 9. Laporan Data Menu

4. Faktur Pemesanan

No Order : x(14)  
 Tanggal Pesan : 99-99-9999  
 Tanggal Antar : 99-99-9999  
 Nama Pelanggan : x(30)  
 Jam Pengiriman : 99.99

Kode Paket	Harga	Hari	Total
x(10)	x(10)	x(10)	x(10)

Dibuat Oleh : (Admin)  
 Diterima Oleh : (Pimpinan)

Gambar 10. Faktur Pemesanan

5. Faktur Pembayaran

No Faktur : x(14)  
 Nama Pelanggan : x(30)  
 Status Bayar : x(30)  
 Tanggal Pesan : 99-99-9999

No Order	Kode Paket	Jumlah Hari	Total
x(10)	x(10)	x(10)	x(10)
Dibayar :			x(10)
Sisa Bayar:			x(10)

Terima Dari : ( x(20) )  
 Catering : ( x(20) )

Gambar 11 Faktur Pembayaran

6. Faktur Pelunasan

No Faktur : x(14)  
 No Order : x(14)  
 Tanggal Pesan : x(30)  
 Keterangan : x(30)

Nama Pelanggan	Kode Paket	Jumlah Hari	Total
x(30)	x(14)	x(30)	999999

Terima Dari : ( x(20) )  
 Catering : ( x(20) )

Gambar 12. Faktur Pelunasan

### Desain Input

Desain input merupakan proses masukan data yang dilakukan pada saat program dijalankan untuk menghasilkan laporan-laporan yang diinginkan oleh pihak-pihak yang terkait untuk mengambil keputusan. Adapun bentuk desain form yang akan digunakan dalam pengolahan data pemesanan sebagai berikut :

#### 1. Form Input Data Pelanggan



Gambar 13. Form Data Pelanggan

#### 2. Form Input Data Menu



Gambar 14. Form Data Menu

#### 3. Form Input Data Paket



Gambar 15. Form Data Paket

#### 4. Form Transaksi Pemesanan Catering



Gambar 16. Form Pemesanan Catering

#### SIMPULAN

Melalui penelitian dan pembahasan yang dilakukan mengenai aplikasi komputer untuk mengukur kemampuan dalam bahasa Indonesia, maka dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut :

1. Dengan adanya sistem informasi yang dibuat ini pihak Catering kini dengan mudah dapat mencari data-data yang dibutuhkan dengan cepat dan efisien.
2. Sistem baru yang diterapkan dapat membuat laporan dengan cepat dan akurat.
3. Sistem yang dibangun dapat memberikan kemudahan bagi karyawan pada Catering dalam input data dan proses pengolahan datanya.

Tempat penyimpanan data kini menjadi hemat dengan mengganti penggunaan lemari arsip menjadi sebuah database yang dapat disimpan didalam komputer, flashdisk, atau hardisk.

#### DAFTAR PUSTAKA

- [1] D. Prima Mulya, Faradika, R. Astri, and A. Kamal, "Sistem Point of Sales 'Tap and Order' pada Restoran Ayam Gepuk Taruko," *J. Sains Dan Inform.*, vol. 8, no. 1, Apr. 2022, doi: 10.22216/jsi.v8i1.951.
- [2] A. Budiman, E. Iswandy, R. Asmara, and Alhamidi, "Implementasi Sistem Informasi Pemesanan Makanan Berbasis Web," *J. Sains Dan Inform.*, vol. 06, no. 02, p. 6, 2020.
- [3] A. Budiman, A. Alhamidi, E. Iswandy, and R. Asmara, "Perancangan Sistem Informasi Penjadwalan Produksi Pada Toko Perabot," *J. Sains Dan Inform.*, vol. 8, no. 1, Apr. 2022, doi: 10.22216/jsi.v8i1.977.
- [4] M. N. Anugrah, B. D. Hatmoko, and V. Ramdhan, "SISTEM INFORMASI PEMESANAN CATERING PADA MAYA CATERING BERBASIS JAVA," vol. 03, no. 01, 2022.
- [5] V. Nadia, D. R. S. Dewi, and M. E. Sianto, "Penjadwalan Produksi Dan Perencanaan Persediaan Bahan Baku Di PT. Wahana Lentera Raya," *Widya Tek.*, vol. 9, no. 2, p. 15, 2010.
- [6] A. Budiman, A. Alhamidi, and R. Asmara, "Rancang Bangun Sistem Informasi Pelanggaran Dan Permasalahan Siswa Di Sekolah," *J. Sains Dan Inform.*, vol. 7, no. 2, pp. 57-62, Nov. 2021, doi: 10.22216/jsi.v7i2.728.