

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	xv
DAFTAR TABEL.....	xvii
DAFTAR GAMBAR.....	xix
DAFTAR LAMPIRAN.....	xxiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Perumusan Masalah.....	3
1.3 Pembatasan Masalah.....	4
1.4 Tujuan.....	4
1.5 Sistematika Penulisan.....	4
BAB II LANDASAN TEORI.....	6
2.1 Katering.....	6
2.2 Bisnis.....	7
2.3 Stok (Persediaan).....	8
2.4 Kuliner.....	9
2.5 <i>System Development Cycle (SDLC)</i>	10
2.6 <i>Testing</i>	12

2.7	<i>Black Box Testing</i>	13
2.8	Konsep Dasar Sistem	14
2.9	Konsep Aplikasi	16
2.9.1	Analisis dan Perancangan Sistem	17
2.9.2	Konsep Sistem Basis Data	17
2.9.3	Sistem Basis Data	18
2.9.4	<i>Database Management System</i>	18
2.10	Data Flow Diagram	19
2.11	Flow Of Document	21
BAB III ANALISIS DAN PERANCANGAN SISTEM		23
3.1	Analisis sistem.....	23
3.1.1	Observasi	23
3.1.2	Wawancara	23
3.1.3	Analisis Proses Bisnis.....	23
A.	Identifikasi Masalah	23
B.	Identifikasi Pengguna	28
C.	Identifikasi Data	28
3.1.4	Analisis Kebutuhan Pengguna	28
3.1.5	Analisis Kebutuhan Fungsional.....	30
3.1.6	Analisis Kebutuhan Non Fungsional.....	31
3.1.7	Analisis Kebutuhan Sistem.....	32

3.2	Perancangan Sistem.....	32
3.2.1	<i>Block Diagram</i> Pengelolaan <i>Catering</i> pada <i>Tem's Catering</i>	32
3.2.2	<i>System Flow</i>	38
3.2.3	Diagram HIPO (<i>Hierarchy Input Process Output</i>).....	58
3.2.4	<i>Data Flow Diagram (DFD)</i>	60
3.2.5	<i>Entity Relationship Diagram (ERD)</i>	69
3.2.6	Struktur <i>Database</i>	72
3.2.7	Desain <i>Input dan Output (I/O)</i>	79
A.1	Desain <i>Form Login</i>	79
A.2	Desain <i>Form</i> Utama Aplikasi Pengelolaan <i>Catering</i>	80
A.3	Desain <i>form</i> Master <i>Customer</i>	81
A.4	Desain <i>form</i> Master Admin.....	82
A.5	Desain <i>form</i> Master Bahan baku.....	83
A.6	Desain <i>form</i> Master Bumbu.....	84
A.7	Desain <i>form</i> Master Peralatan.....	85
A.8	Desain <i>form</i> Master Menu.....	86
A.9	Desain <i>form</i> Pilih Bahan Baku.....	87
A.10	Desain <i>form</i> Pilih Bumbu.....	88
A.11	Desain <i>form</i> Pemesanan Menu Makanan.....	89
A.12	Desain <i>form</i> Menu Makanan.....	90
A.13	Desain <i>form</i> Cari <i>Customer</i>	91

A.14	Desain <i>form</i> Pengajuan	92
A.15	Desain <i>form</i> Sisa Bahan baku dan bumbu	93
A.16	Desain <i>form</i> Barang Masuk (peralatan masuk).....	94
A.17	Desain <i>form</i> Cari Barang Masuk (peralatan masuk).....	95
A.18	Desain <i>form</i> Pembayaran Kredit	95
A.19	Desain <i>form</i> Pembayaran Tunai	96
A.20	Desain <i>form</i> Kirim Makanan.....	97
A.21	Desain Laporan Pengajuan (Bumbu)	98
A.22	Desain Kwitansi Kredit	99
A.23	Desain <i>Invoice</i>	100
A.24	Desain Laporan Barang Masuk (Bumbu)	101
A.25	Desain Laporan Pengiriman Makanan.....	102
A.26	Desain Laporan Pemesanan Makanan	103
A.27	Desain Laporan Barang Masuk Per Periode (bumbu)	104
3.3	Perencanaan Uji Coba Sistem	105
3.3.1	Perencanaan Subjek Uji Coba Perorangan	105
3.3.2	Perencanaan Uji Coba dengan <i>Black Box Testing</i>	106
BAB IV IMPLEMENTASI DAN EVALUASI.....		108
4.1	Kebutuhan Sistem	108
4.1.1	Kebutuhan Perangkat Keras (<i>Hardware</i>).....	108
4.1.2	Kebutuhan Perangkat Lunak (<i>Software</i>)	109

4.2	Implementasi Sistem	109
4.2.1	Tampilan <i>Form Login</i>	111
4.2.2	Tampilan <i>Form Utama Admin</i>	112
4.2.3	Tampilan <i>Form Utama Gudang</i>	113
4.2.4	Tampilan <i>Form Master Bahan Baku</i>	114
4.2.5	Tampilan <i>Form Master Bumbu</i>	115
4.2.6	Tampilan <i>Form Master Peralatan</i>	116
4.2.7	Tampilan <i>Form Master Admin</i>	117
4.2.8	Tampilan <i>Form Master Customer</i>	118
4.2.9	Tampilan <i>Form Master Menu</i>	119
4.2.10	Tampilan <i>Form pilih Bahan Baku</i>	120
4.2.11	Tampilan <i>Form Pilih Bumbu</i>	121
4.2.12	Tampilan <i>Form Pemesanan Menu Makanan</i>	122
4.2.13	Tampilan <i>Form Menu Makanan</i>	123
4.2.14	Desain <i>Form cari Customer</i>	124
4.2.15	Desain <i>Form Pengajuan</i>	125
4.2.16	Desain <i>Form Sisa Bahan Baku dan Bumbu</i>	126
4.2.17	Desain <i>Form Barang Masuk</i>	127
4.2.18	Desain <i>Form Cari Barang Masuk</i>	128
4.2.19	Desain <i>Form Pembayaran Kredit</i>	129
4.2.20	Desain <i>Form Pembayaran Tunai</i>	130

4.2.21	Desain <i>Form</i> Kirim Makanan	131
4.2.22	Desain Laporan Pengajuan	132
4.2.23	Desain Kwitansi Kredit.....	133
4.2.24	Desain <i>Invoice</i>	134
4.2.25	Laporan Barang Masuk (bumbu masuk).....	135
4.2.26	Laporan Pengiriman Makanan	136
4.2.27	Laporan Pemesanan Menu Makanan	137
4.2.28	Laporan Barang Masuk Per Periode (bumbu)	138
4.3	Evaluasi Sistem.....	139
4.3.1	Uji Coba Sistem Subjek Pengguna Aplikasi.....	139
4.3.2	Uji Coba <i>Form</i> dengan <i>Black Box Testing</i> dan Evaluasi.....	142
BAB V PENUTUP		152
5.1	Kesimpulan.....	152
5.2	Saran.....	152
DAFTAR PUSTAKA		153