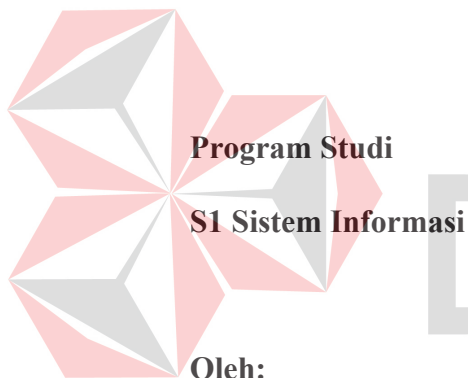




**RANCANG BANGUN APLIKASI PENILAIAN KINERJA CREW
BERBASIS WEBSITE MENGGUNAKAN METODE GRAPHIC RATING
SCALE (STUDI KASUS: KAZOKU CAFE)**

TUGAS AKHIR



Boni Satriyo Witjaksono

16410100056

FAKULTAS TEKNOLOGI DAN INFORMATIKA

UNIVERSITAS DINAMIKA

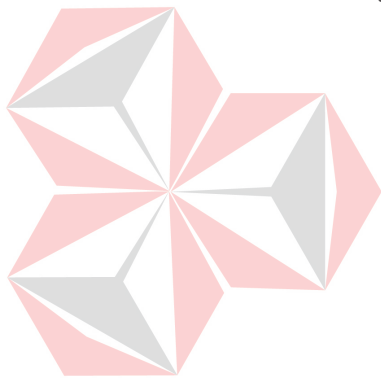
2023

**RANCANG BANGUN APLIKASI PENILAIAN
KINERJA CREW BERBASIS WEBSITE MENGGUNAKAN METODE
GRAP HICRATING SCALE (STUDI KASUS: KAZOKU CAFE)**

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan

Program Sarjana Komputer



**UNIVERSITAS
Dinamika**

Disusun Oleh :

Nama : Boni Satriyo Witjaksono

NIM : 16410100056

Program Studi : S1 Sistem Informasi

FAKULTAS TEKNOLOGI DAN INFORMATIKA

UNIVERSITAS DINAMIKA

2023

TUGAS AKHIR
RANCANG BANGUN APLIKASI PENILAIAN KINERJA CREW
BERBASIS WEBSITE MENGGUNAKAN METODE GRAPHIC RATING
SCALE (STUDI KASUS: KAZOKU CAFE)

Dipersiapkan dan disusun oleh

Boni Satriyo Witjaksono

NIM : 16.41010.0056

Telah diperiksa, diuji dan disetujui oleh Dewan Pembahas

Pada: Juli 2023

Susunan Dewan Pembahas

Pembimbing:

I. Dr. Januar Wibowo, S.T., M.M.

NIDN: 0715016801

II. Ir. Henry Bambang Setyawan, M.M.

NIDK: 8973650022

Pembahas:

Tan Amelia, S.Kom., M.MT.

NIDN: 0728017602

Digitally signed by
Universitas
Dinamika
Date: 2023.08.16
11:53:16 +07'00'

Digitally signed by
Henry Bambang S

Universitas Dinamika
2023.08.16 14:44:03
-0700'

Tugas Akhir ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan

untuk memperoleh gelar Sarjana



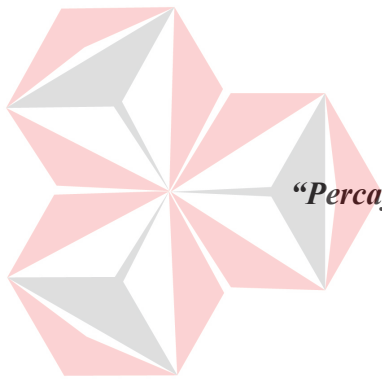
Digitally signed by
Universitas Dinamika
Date: 2023.08.18
08:58:16 +07'00'

Tri Sagirani, S.Kom., M.MT

NIDN: 0731017601

Dekan Fakultas Teknologi dan Informatika

UNIVERSITAS DINAMIKA



UNIVERSITAS
“Percayalah, Usaha ~~tidak~~ akan pernah mengkhianati hasil”
Dinamika



*Kupersembahkan Tugas Akhir ini kepada
Kedua orang tua tercinta
Seluruh teman dan sahabat yang memberi dukungan
Serta pihak-pihak yang telah berkontribusi*

UNIVERSITAS
Dinamika

**SURAT PERNYATAAN
PERSETUJUAN PUBLIKASI DAN KEASLIAN KARYA ILMIAH**

Sebagai mahasiswa Universitas Dinamika, saya:

Nama : Boni Satriyo Witjaksono
NIM : 16.41010.0056
Program Studi : S1 Sistem Informasi
Fakultas : Fakultas Teknologi dan Informatika
Jenis Karya : Tugas Akhir
Judul Karya : **RANCANG BANGUN APLIKASI PENILAIAN
KINERJA CREW BERBASIS WEBSITE
MENGUNAKAN METODE GRAPHIC RATING
SCALE (STUDI KASUS: KAZOKU CAFE)**

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa:

1. Demi pengembangan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Seni, saya menyetujui memberikan kepada Universitas Dinamika Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif (*Non-Exclusive Royalti Free Right*) atas seluruh isi/ sebagian karya ilmiah saya tersebut di atas untuk disimpan, dialihmediakan dan dikelola dalam bentuk pangkalan data (*database*) untuk selanjutnya didistribusikan atau dipublikasikan demi kepentingan akademis dengan tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis atau pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta
2. Karya tersebut di atas adalah karya asli saya, bukan plagiat baik sebagian maupun keseluruhan. Kutipan, karya atau pendapat orang lain yang ada dalam karya ilmiah ini adalah semata hanya rujukan yang dicantumkan dalam Daftar Pustaka saya
3. Apabila dikemudian hari ditemukan dan terbukti terdapat tindakan plagiat pada karya ilmiah ini, maka saya bersedia untuk menerima pencabutan terhadap gelar kesarjanaan yang telah diberikan kepada saya.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 28 Juni 2023

(Boni Satriyo Witjaksono)
NIM : 16.41010.0056

ABSTRAK

Penilaian kinerja dapat berdampak pada para karyawan tidak mengetahui tentang kekurangan dan masalah terhadap kinerjanya sehingga akan menghambat kemajuan perusahaan dan dapat menurunkan motivasi kerja karyawan. Solusi yang ditawarkan dengan membuat aplikasi yang dapat membantu menjalankan proses penilaian kinerja karyawan dengan menggunakan metode Graphic Rating Scale. Pemilihan metode GRS dikarenakan dapat menilai semua indikator kinerja, dan nilainya terstruktur dan terstandarisasi, nilai kinerja setiap karyawan dengan mudah dibandingkan dengan rata-rata nilai seluruh karyawan. Pada metode GRS ini pihak perusahaan memberikan kriteria penilaian yang mereka butuhkan, terdapat 8 kriteria yaitu pencapaian target, kualitas pekerjaan, ketepatan tugas, pekerjaan sesuai SOP, kemampuan dalam team, tanggung jawab terhadap pekerjaan, kehadiran karyawan dan ketepatan waktu kerja. Selain itu penerapan metode GRS dikatakan sudah sesuai dikarenakan hasil nilai akhir perhitungan manual menggunakan excel dengan aplikasi menghasilkan nilai akhir yang sama. Aplikasi ini sudah berjalan dengan baik sesuai dengan fungsi dan kebutuhan pengguna yang didapatkan dari pengujian *blackbox testing* dengan melakukan pengecekan aplikasi setiap fungsi fitur sesuai pada desain testing, yang dilakukan oleh owner Kazoku Cafe. Aplikasi ini dapat secara otomatis memunculkan hasil penilaian. Aplikasi yang dibuat menghasilkan laporan penilaian kinerja dengan menggunakan GRS. Hasil uji coba pada aplikasi sudah berjalan sesuai dengan kebutuhan pengguna.

Kata Kunci : Penilaian Kinerja, *Graphic Rating Scale*, *Brista*, *Kitchen*

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Allah Subhanahu wa Ta'ala, karena atas limpahan dan Karunia – Nya yang diberikan sehingga Penulis dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir yang digunakan sebagai syarat kelulusan dalam menyelesaikan program sarjana S1 Sistem Informasi Universitas Dinamika.

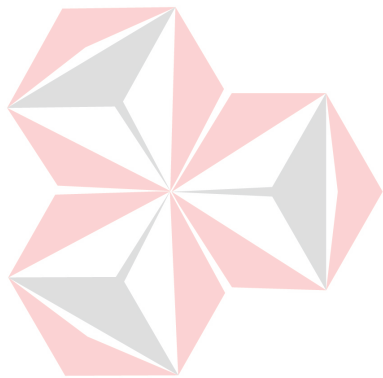
Penyelesaian laporan Tugas Akhir ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak eksternal maupun internal yang telah memberikan banyak masukan, nasihat, kritik dan saran, maupun dukungan kepada Penulis. Oleh karena itu, Penulis menyampaikan rasa terima kasih kepada :

1. Ibu dan Bapak tercinta yang selalu mendukung, mendoakan, dan memberikan semangat kepada Penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.
2. Bapak Prof. Dr. Budi Jatmiko, M.Pd. selaku Rektor Universitas Dinamika Surabaya.
3. Ibu Tri Sagirani, S.Kom.,M.MT. selaku Dekan Fakultas Teknologi dan Informatika.dan dosen pembahas yang telah memberikan saran dan arahan, motivasi, dan dukungan dalam proses penyelesaian Tugas Akhir.
4. Bapak Dr. Anjik Sukmaaji, S.Kom., M.Eng. selaku Ketua Program Studi Sistem Informasi Universitas Dinamika Surabaya yang telah memberikan motivasi, dan dukungan dalam proses penyelesaian Tugas Akhir.
5. Bapak Dr. Januar Wibowo, S.T., M.M. selaku dosen pembimbing pertama yang telah memberikan saran dan arahan, motivasi, dan dukungan dalam proses penyelesaian Tugas Akhir.
6. Bapak Ir. Henry Bambang Setyawan, M.M. selaku dosen pembimbing pertama yang telah memberikan saran dan arahan, motivasi, dan dukungan dalam proses penyelesaian Tugas Akhir.
7. Ibu Tan Amelia, S.Kom., M.MT.,MCP. selaku pembahas yang telah memberikan saran dan arahan, motivasi, dan dukungan dalam proses penyelesaian Tugas Akhir.

Semoga Tuhan Yang Maha Esa memberikan rahmat-Nya kepada seluruh pihak yang membantu penulis dalam pelaksanaan tugas akhir dan penyelesaian laporan tugas akhir.

Penulis menyadari di dalam laporan tugas akhir ini masih banyak kekurangan, meskipun demikian penulis tetap berharap laporan tugas akhir ini bermanfaat bagi penulis dan semua pihak. Oleh karena itu, adanya saran dan kritik sangat diharapkan.

Surabaya, 14 Agustus 2023



Penulis

UNIVERSITAS
Dinamika

DAFTAR ISI

Halaman

PERNYATAAN.....	iv
ABSTRAK	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Batasan Masalah.....	3
1.4. Tujuan.....	3
1.5. Manfaat.....	3
BAB II LANDASAN TEORI.....	4
2.1. Penelitian Terdahulu.....	4
2.2. Aplikasi	5
2.3. Penilaian Kinerja	5
2.4. <i>System Development Life Cycle</i>	5
2.5. <i>Graphic Rating Scale</i>	7
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	12
1.1. <i>Communication</i>	13
1.1.1. <i>Project Initiation</i>	13
1.1.2. <i>Requirement Gathering</i>	14
1.2. <i>Planning</i>	20
1.3. <i>Modelling</i>	20
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	33
4.1. Tahap Pengembangan.....	33
4.1.1 Spesifikasi Sistem	33
4.1.2. Implementasi Sistem.....	34
4.2. Evaluasi Sistem	38
4.2. Hasil Pengujian Sistem.....	40

BAB IV PENUTUP	42
5.1. Kesimpulan.....	42
5.2. Saran.....	42
DAFTAR PUSTAKA	43



UNIVERSITAS
Dinamika

DAFTAR GAMBAR

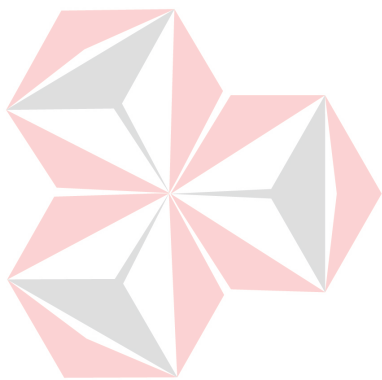
Halaman

Gambar 2.1 Metode <i>Waterfall</i>	5
Gambar 3.1 Metodologi Penelitian	12
Gambar 3.2 Analisis Proses Bisnis Saat Ini	18
Gambar 3.3 IPO Diagram.....	19
Gambar 3.4 <i>System Flow</i> Penilaian Kinerja	21
Gambar 3.5 <i>Context Diagram</i>	22
Gambar 3. 6 Diagram Berjenjang.....	22
Gambar 3.7 <i>Data Flow Diagram Level 0</i>	23
Gambar 3.8 <i>Data Flow Diagram Level 1</i> Data Master	24
Gambar 3.10 <i>Data Flow Diagram Level 1</i> Penilaian Kinerja	24
Gambar 3.11 <i>Conceptual Data Model</i>	25
Gambar 3.12 <i>Physical Data Model</i>	26
Gambar 3.13 Desain I/O <i>Input Form</i> Penilaian Kinerja <i>Head Kitchen</i>	28
Gambar 3.14 Desain I/O <i>Output Form</i> Penilaian Kinerja <i>Head Kitchen</i>	28
Gambar 3.15 Desain I/O <i>Input Form</i> Penilaian Kinerja <i>Head Barista</i>	29
Gambar 3.16 Desain I/O <i>Input Form</i> Penilaian Kinerja <i>Head Kitchen</i>	29
Gambar 3.17 Desain I/O <i>Input Form</i> Penilaian Kinerja <i>Barista</i>	30
Gambar 3.18 Desain I/O <i>Output Form</i> Penilaian Kinerja <i>Barista</i>	30
Gambar 3.19 Desain I/O <i>Input Form</i> Penilaian Kinerja <i>Kitchen</i>	31
Gambar 3.20 Desain I/O <i>Input Form</i> Penilaian Kinerja <i>Kitchen</i>	31
Gambar 4.1 Tampilan Halaman Penilaian Kinerja Pengguna <i>Store Manager</i>	34
Gambar 4.2 Tampilan Halaman <i>Form</i> Penilaian Kinerja <i>Head Kitchen</i> Berhasil Disimpan.....	34
Gambar 4.3 Tampilan Halaman <i>Form</i> Penilaian Kinerja <i>Head Barista</i> Berhasil Disimpan.....	35
Gambar 4.4 Tampilan Halaman Penilaian Kinerja Karyawan <i>Barista</i>	35
Gambar 4.5 Tampilan Halaman <i>Form</i> Penilaian Kinerja Karyawan <i>Barista</i> Berhasil Disimpan.....	36
Gambar 4.6 Tampilan Halaman Penilaian Kinerja Karyawan <i>Kitchen</i>	36

Gambar 4.7 Tampilan Halaman <i>Form</i> Penilaian Kinerja Karyawan <i>Barista</i> Berhasil Disimpan.....	37
Gambar 4.8 Tampilan Halaman Daftar Penilaian Kinerja	37
Gambar 4. 9 Tampilan Halaman Cetak Laporan Penilaian Kinerja.....	37
Gambar 4.10 Perhitungan <i>Manual</i> Penilaian Kinerja <i>Kitchen</i>	38
Gambar 4.11 Perhitungan Sistem Penilaian Kinerja <i>Kitchen</i>	38
Gambar 4.12 Perhitungan Penilaian Kinerja <i>Barista</i> Manual	38
Gambar 4.13 Perhitungan Penilaian Kinerja <i>Barista</i> Pada Sistem.....	39
Gambar 4.14 Perhitungan Manual Penilaian Kinerja <i>Head Barista</i>	39
Gambar 4.15 Perhitungan Penilaian Kinerja <i>Head Barista</i> Sistem.....	39
Gambar 4.16 Perhitungan Manual Penilaian Kinerja <i>Head Kitchen</i>	40
Gambar 4.17 Perhitungan Penilaian Kinerja <i>Head Kitchen</i>	40
Gambar L7.1 <i>System Flow Diagram</i> Data Master <i>User</i>	54
Gambar L7.2 <i>System Flow Diagram</i> Data Master Pegawai.....	55
Gambar L7.3 <i>System Flow Diagram</i> Data Master Pegawai.....	56
Gambar L7.4 <i>System Flow Diagram</i> Data Master Jabatan	57
Gambar L7.5 <i>System Flow Diagram</i> Data Master Sub Kriteria.....	58
Gambar L7.6 <i>System Flow Diagram</i> Data Master Periode.....	59
Gambar L9.1 Desain I/O <i>Input</i> Data Master <i>User</i>	62
Gambar L9.2 Desain I/O <i>Output</i> Data Master <i>User</i>	62
Gambar L9.3 Desain I/O <i>Input</i> Data Master Jabatan	63
Gambar L9.4 Desain I/O <i>Output</i> Data Master Jabatan	63
Gambar L9.5 Desain I/O <i>Input</i> Data Master Pegawai.....	64
Gambar L9.6 Desain I/O <i>Output</i> Data Master Pegawai	64
Gambar L9.7 Desain I/O <i>Input</i> Data Master Kriteria.....	65
Gambar L9.8 Desain I/O <i>Output</i> Data Master Kriteria	65
Gambar L9.9 Desain I/O <i>Input</i> Data Master Subkriteria	66
Gambar L9.10 Desain I/O <i>Output</i> Data Master Subkriteria	66
Gambar L9.11 Desain I/O <i>Input</i> Data Master Periode	67
Gambar L9.12 Desain I/O <i>Input</i> Data Master Periode	67
Gambar L11.1 Tampilan Halaman Awal Data User	70
Gambar L11.2 Tampilan Halaman Form Data User	70

Gambar L11.3 Tampilan Halaman Form Data User Harus Diisi.....	71
Gambar L11.4 Tampilan Halaman Data User Berhasil Disimpan.....	71
Gambar L11.5 Tampilan Halaman Data User Berhasil Diubah.....	71
Gambar L11.6 Tampilan Halaman Data User Berhasil Dihapus.....	71
Gambar L11.7 Tampilan Halaman Awal Data Pegawai.....	72
Gambar L11.8 Tampilan Halaman Form Data Pegawai.....	72
Gambar L11.9 Tampilan Halaman Form Data Pegawai Harus Diisi.....	73
Gambar L11.10 Tampilan Halaman Data Pegawai Berhasil Disimpan.....	73
Gambar L11.11 Tampilan Halaman Data Pegawai Berhasil Diubah	73
Gambar L11.12 Tampilan Halaman Data Pegawai Berhasil Dihapus.....	73
Gambar L11.13 Tampilan Halaman Awal Data Jabatan	74
Gambar L11.14 Tampilan Halaman Form Data Jabatan	74
Gambar L11.15 Tampilan Halaman Form Data Jabatan Terisi	74
Gambar L11.16 Tampilan Halaman Data Jabatan Berhasil Disimpan	75
Gambar L11.17 Tampilan Halaman Data Jabatan Berhasil Diubah	75
Gambar L11.18 Tampilan Halaman Data Jabatan Berhasil Dihapus	75
Gambar L11.19 Tampilan Halaman Awal Data Kriteria	75
Gambar L11.20 Tampilan Halaman Form Data Jabatan	76
Gambar L11.21 Tampilan Halaman Form Data kriteria Harus Diisi.....	76
Gambar L11.22 Tampilan Halaman Data kriteria Berhasil Disimpan.....	76
Gambar L11.23 Tampilan Halaman Data kriteria Berhasil Diubah.....	77
Gambar L11.24 Tampilan Halaman Data kriteria Berhasil Dihapus	77
Gambar L11.25 Tampilan Halaman Awal Data Subkriteria.....	77
Gambar L11.26 Tampilan Halaman Form Data Subkriteria.....	78
Gambar L11.27 Tampilan Halaman Form Data Subkriteria Terisi	78
Gambar L11. 28. Tampilan Halaman Data Subkriteria Berhasil Disimpan.....	78
Gambar L11.29 Tampilan Halaman Data Subkriteria Berhasil Diubah	79
Gambar L11.30 Tampilan Halaman Data Subkriteria Berhasil Dihapus.....	79
Gambar L11.31 Tampilan Halaman Awal Data Periode	79
Gambar L11.32 Tampilan Halaman Form Data Periode	80
Gambar L11.33 Tampilan Halaman Form Data Periode Terisi	80
Gambar L11.34 Tampilan Halaman Data Periode Berhasil Disimpan.....	80

Gambar L11.35 Tampilan Halaman Data Periode Gagal Proses	80
Gambar L11.36 Tampilan Halaman Data Periode Dibatalkan	81
Gambar L11.37 Tampilan Halaman Data Periode Diproses.....	81
Gambar L11.38 Tampilan Halaman Data Periode Dihapus.....	81



UNIVERSITAS
Dinamika

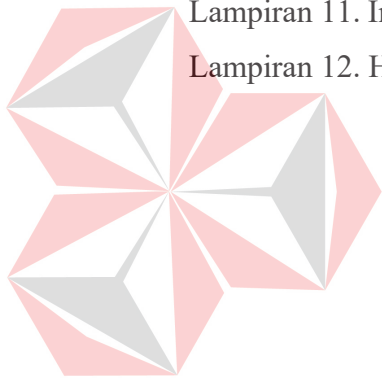
DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	4
Tabel 2.2 Skala Nilai Akhir	7
Tabel 2.3 Skala <i>Score</i>	8
Tabel 2.4 Kriteria <i>Kitchen</i>	8
Tabel 2.5 Kriteria <i>Barista</i>	9
Tabel 2.6 <i>Head Kitchen</i>	10
Tabel 2.7 <i>Head Barista</i>	11
Tabel 3.1 Identifikasi Masalah	14
Tabel 3.2 Identifikasi Pengguna.....	14
Tabel 3.3 Identifikasi Data	15
Tabel 3.4 Analisis Kebutuhan Fungsional Penilaian Kinerja Head Kitchen.....	15
Tabel 3.5 Kebutuhan Fungsional Penilaian Kinerja Head Barista	15
Tabel 3.6 Kebutuhan Fungsional Penilaian Kinerja Karyawan Barista	16
Tabel 3.7 Kebutuhan Fungsional Penilaian Kinerja Karyawan Kitchen.....	16
Tabel 3.8 Analisis Kebutuhan Non Fungsional.....	17
Tabel 3.9 Struktur Tabel Data User	26
Tabel 3.10 Struktur Tabel Pegawai	27
Tabel 3.11 Struktur Tabel Penilaian.....	27
Tabel 3.12 Desain Testing Penilaian Head Barista	31
Tabel 3.13 Desain Testing Penilaian Head Kitchen.....	32
Tabel 3.14 Desain Testing Penilaian Barista.....	32
Tabel 3.15 Desain Testing Penilaian Kitchen	32
Tabel 4.1 Kebutuhan <i>Software</i>	33
Tabel 4.2 Kebutuhan <i>Hardware</i>	33
Tabel 4.3 Hasil Uji Coba Penilaian <i>Head Barista</i>	40
Tabel 4.4 Hasil Uji Coba Penilaian <i>Head Kitchen</i>	40
Tabel 4.5 Hasil Uji Coba Penilaian <i>Barista</i>	41
Tabel 4.6 Hasil Uji Coba Penilaian <i>Kitchen</i>	41
Tabel L4. 1. Hasil Wawancara	47
Tabel L5.1 Analisis Kebutuhan Fungsional Data Master <i>User</i>	48

Tabel L5.2 Analisis Kebutuhan Fungsional Data Master Jabatan	48
Tabel L5.3 Analisis Kebutuhan Fungsional Data Master Pegawai.....	49
Tabel L5.4 Analisis Kebutuhan Fungsional Data Master Kriteria.....	50
Tabel L5.5 Analisis Kebutuhan Fungsional Data Master Subkriteria	51
Tabel L5.6 Analisis Kebutuhan Fungsional Data Master Periode	52
Tabel L6.1 Jadwal Kerja	53
Tabel L8.1 Struktur Tabel Jabatan	60
Tabel L8.2 Struktur Tabel Kriteria.....	60
Tabel L8.3 Struktur Tabel SubKriteria	60
Tabel L8.4 Struktur Tabel Periode.....	61
Tabel L10.1 Desain <i>Testing</i> Halaman Data User	68
Tabel L10.2 Desain <i>Testing</i> Halaman Data Jabatan	68
Tabel L10.3 Desain <i>Testing</i> Halaman Data Pegawai.....	68
Tabel L10. 4 Desain <i>Testing</i> Halaman Data Kriteria	69
Tabel L10.5 Desain <i>Testing</i> Halaman Data Subkriteria.....	69
Tabel L10.6 Desain <i>Testing</i> Halaman Data Periode	69
Tabel L12.1 Hasil Uji Coba Halaman Data <i>User</i>	82
Tabel L12.2 Hasil Uji Coba Halaman Data Jabatan	82
Tabel L12.3 Hasil Uji Coba Halaman Data Pegawai.....	83
Tabel L12.4 Hasil Uji Coba Halaman Data Kriteria.....	83
Tabel L12.5 Hasil Uji Coba Halaman Data <i>User</i>	84
Tabel L12.6 Hasil Uji Coba Halaman Data Periode	84

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Biodata Penulis	44
Lampiran 2. Hasil Turnitin.....	45
Lampiran 3. Kartu Bimbingan	46
Lampiran 4. Hasil Wawancara	47
Lampiran 5. Analisis Kebutuhan Fungsional	48
Lampiran 6. Jadwal Kerja	53
Lampiran 7. System Flow Diagram	54
Lampiran 8. Struktur Database.....	60
Lampiran 9. Desain I/O	62
Lampiran 10. Desain Testing	68
Lampiran 11. Implementasi Sistem.....	70
Lampiran 12. Hasil Pengujian Sistem	82



UNIVERSITAS
Dinamika

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Food and Beverages (F&B) merupakan bisnis yang bergerak di bidang pembuatan dan penjualan makanan maupun minuman. Beberapa contoh jenis usaha F&B mulai dari warteg, rumah makan sederhana, kafe, hingga restoran. Hal tersebut membuktikan bahwa F&B dapat dirintis baik dengan modal besar maupun sedikit. Selain itu, F&B adalah bisnis yang tak pernah kehilangan pembeli karena makanan dan minuman merupakan kebutuhan pokok demi kelangsungan hidup. Terlebih, pengolahan bahan-bahan mentah menjadi masakan tentu memungkinkan untuk meraup banyak keuntungan. Terutama bila komponen yang digunakan merupakan hasil kebun atau peternakan sendiri.

Begitu juga perusahaan Kazoku Cafe merupakan cafe yang mengambil konsep Jepang yang berada di Surabaya. Sebagai tempat makan dan *cofeeshop* ala Jepang, banyak lampion-lampion yang dipasang pada bagian dalam, sehingga suasana Jepang semakin terasa. Selain interiornya bernuansa Jepang, menu yang ditawarkan juga identik Jepang, misalnya Chicken Katsu, Matcha Tea, Matcha Latte, Sushi. Kazoku Cafe juga memiliki beberapa spot instagramable yang sering jadi tempat foto. Untuk menunya tak jauh berbeda dengan kebanyakan kafe. Kazoku Cafe Jl. Ngagel Jaya Utara No.75b, Pucang Sewu Kecamatan Gubeng Kota Surabaya.

Dalam dunia bisnis penilaian kinerja sangat penting untuk diterapkan yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas kinerja melalui feedback atau masukan yang diberikan oleh pihak perusahaan. Dalam proses penilaian kinerja di perlukan kriteria dan bobot kriteria yang digunakan sebagai tolak ukur penilaian. Hasil

penilaian kinerja nantinya akan digunakan oleh manajemen sebagai acuan dalam merencanakan pengembangan sumber daya manusia di perusahaan. Permasalahan yang ditemukan pada Kazoku Cafe belum memiliki penilaian kinerja dalam menunjang bonus, sehingga banyak pegawai yang tidak mendapatkan bonus karena tidak ada penilaian kinerja. Hal tersebut dapat di buktikan melalui ulasan buruk dari pelanggan melalui google yang Sebagian besar dari pelayanan pegawai. Permasalahan kedua belum terdapatnya metode atau konsep dalam melakukan penilaian kinerja. Permasalahan ketiga belum adanya indikator dalam melakukan penilaian kinerja. Tidak dilakukannya penilaian kinerja dapat berdampak pada para karyawan yang tidak tahu tentang kekurangan dan masalah terhadap kinerjanya sehingga akan menghambat kemajuan perusahaan dan dapat menurunkan motivasi kerja karyawan.

Solusi yang ditawarkan dengan membuat aplikasi yang dapat membantu menjalankan proses penilaian kinerja karyawan dengan menggunakan metode Graphic Rating Scale. Pemilihan metode GRS dikarenakan dapat menilai semua indikator kinerja, dan nilainya terstruktur dan terstandarisasi, nilai kinerja setiap karyawan dengan mudah dibandingkan dengan rata-rata nilai seluruh karyawan. Pada metode GRS ini pihak perusahaan memberikan kriteria penilaian yang mereka butuhkan, terdapat 8 kriteria yaitu pencapaian target, kualitas pekerjaan, ketepatan tugas, pekerjaan sesuai SOP, kemampuan dalam team, tanggung jawab terhadap pekerjaan, kehadiran karyawan dan ketepatan waktu kerja. Sistem ini dibangun untuk membantu dalam mengukur kualitas karyawan, menjadi bahan untuk mengevaluasi, dapat digunakan sebagai data pendukung kenaikan gaji dan jabatan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan permasalahan dalam tugas akhir ini adalah “Bagaimana merancang dan membangun aplikasi penilaian kinerja dengan menggunakan metode *Graphic Rating Scale* pada Kazoku Cafe?”

1.3 Batasan Masalah

Dalam pembuatan tugas akhir ini, ruang lingkup penelitian hanya dibatasi pada hal-hal berikut ini:

1. Dalam penilaian kinerja atau penelitian ini yang bertempat pada Kazoku Cafe menerapkan kriteria dengan jumlah 8 kriteria yang telah ditentukan indikator dari masing masing user yaitu kitchen, barista, head kitchen dan head barista.
2. Data pada penilaian kinerja ini menggunakan data Kazoku Cafe.
3. Sistem tidak menangani proses pengolahan data kehadiran karyawan.
4. Kriteria, bobot dan kualitas penilaian dalam sistem dapat diubah sesuai dengan kebutuhan Kazoku Cafe.

1.4 Tujuan

Tujuan dari penulisan tugas akhir ini adalah menghasilkan aplikasi penilaian kinerja dengan menggunakan metode *Graphic Rating Scale* pada Kazoku Cafe yang dapat membantu perusahaan dalam memberikan penilaian kinerja terhadap crew untuk pengembangan sumber daya manusia yang berkompentensi.

1.5 Manfaat

Adapun manfaat yang diperoleh oleh Kazoku Cafe dengan menerapkan sistem pendukung keputusan penentuan *supplier* dengan metode *Graphic Rating Scale*, yaitu :

1. Mengetahui hasil penilaian kinerja sebagai bahan untuk evaluasi karyawan.
2. Dapat meminimalisir kesalahan dalam penilaian kinerja yang subjective.
3. Dapat meminimalisir waktu penilaian kinerja crew Kazoku Cafe.

BAB II

LANDASAN TEORI

Adapun landasan teori yang digunakan untuk dijadikan dasar dalam memberikan solusi yang ditawarkan untuk menyelesaikan penyusunan dan permasalahan dalam tugas akhir ini sebagai berikut:

2.1 Penelitian Terdahulu

Berikut adalah beberapa penelitian terdahulu yang dapat dilihat pada Tabel 2.1 yang membuat rancang bangun penilaian kinerja:

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu

Nama Peneliti	Judul Penelitiandan Tahun	Hasil Penelitian
Arif Kusdiantoro (2020)	Rancang Bangun Aplikasi Penilaian Kinerja Guru Menggunakan Metode Graphic Rating Scale Pada Sekolah SMA Barunawati Surabaya	Aplikasi ini dengan mudah digunakan dengan menggunakan metode Graphic Rating Scales dapat mudah dikembangkan dan mudah untuk dimodifikasi jika diperlukan adanya perubahan terhadap kriteria-kriteria yang menjadi bahan penilaian.
Perbedaan: Pada penelitian tersebut melakukan penilaian kinerja dilakukan oleh kepala sekolah yang akan menilai kinerja semua guru. Sedangkan pada penelitian ini pemilik akan melakukan penilaian kinerja terhadap karyawan <i>kitchen</i> dan bar.		
Mochamad Rizal Rachmadi (Rachmadi, 2019)	Rancang Bangun Aplikasi Penilaian Kinerja Karyawan pada PT. Samikarya dengan Metode Graphic Rating Scales	Menghasilkan aplikasi penilaian kinerja menggunakan GRS yang dibuat secara real time untuk mencegah keterlambatan.
Perbedaan : Pada penelitian tersebut tidak ada keputusan dan rekomendasi penelitian ini dijadikan rujukan dari hasil penilaian pekerja. Sedangkan pada penelitian ini terdapat solusi pada penilaian kinerja.		
Almasprana Labda Hazazi (Labda, 2017)	Rancang Bangun Aplikasi Penilaian Kinerja Tenaga Pengajar Menggunakan Metode Graphic Rating Scale pada Mi Ma'arif NU Pucang Sidoarjo	Menghasilkan aplikasi penilaian kinerja menggunakan metode GRS dengan menghasilkan laporan secara otomatis yang menghasilkan beberapa laporan.
Perbedaan : Pada penelitian tersebut hanya untuk evaluasi tidak ada penghargaan atau reward yang diberikan perusahaan untuk karyawan yang memiliki poin score tinggi. Sedangkan pada penelitian ini terdapat reward untuk karyawan terbaik atau yang memiliki point tinggi.		

2.2 Aplikasi

Aplikasi Menurut Sanjaya (2015) adalah aplikasi adalah software yang dibuat oleh suatu perusahaan komputer untuk mengerjakan tugas-tugas tertentu, misalnya Microsoft Word, Microsoft Excel Aplikasi berasal dari kata *application* yang artinya penerapan lamaran penggunaan. Jadi aplikasi merupakan sebuah solusi dari sebuah permasalahan atau pekerjaan dalam menangani hal yang sulit dipahami menjadi sesuatu yang lebih sederhana dan dapat dimengerti pengguna.

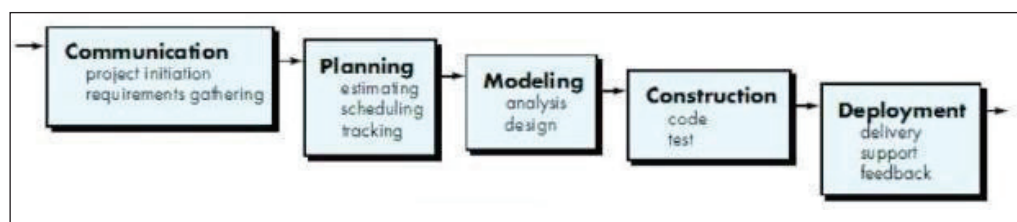
2.3 Penilaian Kinerja

Penilaian kinerja menjadi bagian penting yang tidak bisa dipisahkan dari proses manajemen sumber daya manusia. Penilaian Kinerja Guru juga merupakan salah satu bentuk upaya memberikan apresiasi yang fair kepada guru. Hal ini tidak lepas dari pembangunan sumber daya manusia dan peningkatan taraf hidup dan juga jenjang karir guru. Pada umumnya bagian atau departemen SDM bertanggung jawab atas perancangan dan implementasi program penilaian kerja (Marwansyah, 2016).

2.4 System Development Life Cycle

Menurut Tegarden, Dennis, & Haley Wixom (2013) *System Development Life Cycle* (SDLC) ialah proses untuk memahami bagaimana sebuah sistem informasi dapat mendukung kebutuhan bisnis dengan merancang suatu sistem, membangun sistem tersebut, dan menyampaikannya kepada pengguna.

Metode SDLC yang digunakan adalah *waterfall*. Menurut Pressman (2015) nama lain dari model *waterfall* adalah model air terjun, kadang juga dinamakan siklus hidup klasik (*classic life cycle*), dimana hal ini menyiratkan pendekatan yang sistematis dan berurutan (sekuensial) pada pengembangan perangkat lunak. Adapun metode *waterfall* yang akan di jelaskan pada gambar 2.1.



Gambar 2.1 Metode *Waterfall*

Lima fase dasar, yaitu *communication*, *planning*, *analysis*, *design*, dan *implementation* yang dimana tiap fase tersebut terdiri dari serangkaian langkah yang menggunakan cara tertentu dalam menghasilkan tujuan yang ingin dicapai.

Berikut penjelasan dari tiap fase:

1. *Communication*

Sebelum memulai pekerjaan yang bersifat teknis, sangat diperlukan adanya komunikasi dengan *customer* demi memahami dan mencapai tujuan yang ingin dicapai. Hasil dari komunikasi tersebut adalah inisialisasi proyek, seperti menganalisis permasalahan yang dihadapi dan mengumpulkan data-data yang diperlukan, serta membantu mendefinisikan fitur dan fungsi *software*.

2. *Planning*

Tahap berikutnya ialah tahapan perencanaan yang menjelaskan tentang estimasi tugas-tugas teknis yang akan dilakukan, resiko-resiko yang dapat terjadi, sumber daya yang diperlukan dalam membuat sistem, produk kerja yang ingin dihasilkan, penjadwalan kerja yang akan dilaksanakan, dan *tracking* proses pengerjaan sistem.

3. *Modeling*

Tahapan ini ialah tahap perancangan dan permodelan arsitektur sistem yang berfokus pada perancangan struktur data, arsitektur *software*, tampilan *interface*, dan algoritma program. Tujuannya untuk lebih memahami gambaran besar dari apa yang akan dikerjakan.

4. *Construction*

Tahapan *construction* ini ialah proses penerjemahan bentuk desain menjadi kode atau bentuk/bahasa yang dapat dibaca oleh mesin. Setelah pengkodean selesai, dilakukan pengujian terhadap sistem dan juga kode yang sudah dibuat. Tujuannya untuk menemukan kesalahan yang mungkin terjadi untuk nantinya diperbaiki.

5. *Deployment*

Tahapan *deployment* merupakan tahapan implementasi *software* ke *customer*, pemeliharaan *software* secara berkala, perbaikan *software*, evaluasi *software*, dan pengembangan *software* berdasarkan umpan balik yang diberikan agar sistem dapat tetap berjalan dan berkembang sesuai dengan fungsinya.

2.5 Graphic Rating Scale

Metode GRS adalah metode penilaian yang membagi lima kategoripenilaian untuk setiap faktor penilaian, faktor yang dijadikan penilaian harus terukur agar penilaian dapat dilakukan secara objektif. Lima faktor itu adalah : Sangat buruk, buruk, sedang, baik, dan sangat baik. (Bangun, 2012).

Proses Penilaian Proses perhitungan penilaian:

1. Menentukan kriteria apa saja yang akan dinilai dan bobotnya
2. Menentukan subkriteria
3. Menentukan bobot jenis penilai
4. Menentukan periode penilaian
5. Menentukan penilai dan pegawai yang akan dinilai
6. Menentukan Skala Nilai Akhir

Tabel 2.2 Skala Nilai Akhir

No	Rentang Nilai	Keterangan
1	3.50 – 4.00	A (Sangat Baik)
2	3.00 – 3.50	B (Baik)
3	2.00 – 3.00	C (Cukup)
4	1.00 – 2.00	D (Kurang)
5	<= 1.00	E (Kurang Sekali)

Penerapan penilaian kinerja dengan metode *Graphic Rating Scale* yang dinilai pada karyawan:

1. Pada kriteria terdapat 8 indikator dari masing masing user yaitu kitchen, barista, head kitchen dan head barista yang digunakan dalam penilaian kinerja.
2. Total bobot pada penilaian harus berjumlah 100.
3. Penilaian dimulai dari angka 1 sampai dengan 4 tujuan modifikasi skalalikert menurut Hadi (1991) dimaksudkan untuk menghilangkan kelemahan yang terkandung oleh skala lima tingkat yaitu
 - a. Kategori *undeciden* itu mempunyai arti ganda, bisa diartikan belum dapat memutuskan atau memberi jawaban.
 - b. Tersedianya jawaban yang ditengah itumenimbulkan jawaban ke tengah (*central tendency effect*), terutama bagi mereka yang ragu-ragu atas arah kecenderungan pendapatresponden, ke arah setuju atau ke arah tidak setuju. Jika disediakan kategori jawaban ituakan menghilangkan banyak data

penelitian sehingga mengurangi banyaknya informasi yang dapat dijangkau para responden.

Tabel 2.3 Skala *Score*

No	Rentang Nilai	Keterangan
1	Sangat setuju	4
2	Setuju	3
3	Tidak setuju	2
4	Sangat tidak setuju	1

4. Rumus perhitungan hasil penilaian

$$\text{Hasil} = \frac{\text{Bobot} \times \text{Nilai}}{100} \dots\dots\dots (\text{Rumus 1})$$

5. Rumus perhitungan nilai akhir

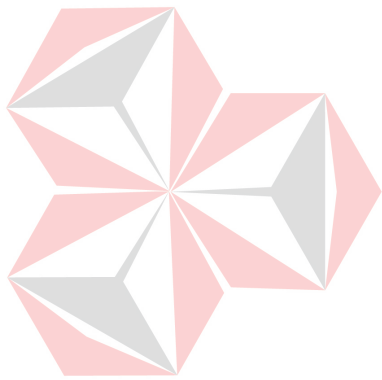
$$NA = H_1 + H_2 + \dots + H_5 \dots\dots\dots (\text{Rumus 2})$$

A. Kriteria Karyawan Kitchen

Tabel 2.4 Kriteria *Kitchen*

No	Kriteria	Deskripsi - Kriteria	Keterangan	Kebutuhan Data	Bobot
1	Tanggung Jawab	Pekerjaan Sesuai SOP	Prosedur kitchen saat pembuatan masker, sarung kepala dan karyawan memakai checklist setiap saat celemek, masuk, pergantian shift dan <i>closing</i> . 4 = Kitchen memakai atribut lengkap (4 atribut) 3 = Kitchen memakai 3 atribut 2 = Kitchen memakai 2 atribut 1 = Kitchen memakai 1 atribut atau tidak menggunakan atribut sama sekali	Head kitchen akan melakukan penutup saat celemek.	15 g
2		Pencapaian Target Hidangan	4 = Menghidangkan satu order <15 menit 3 = keterlambatan menghidangkan >15 menit 2 = keterlambatan menghidangkan >20 menit 1 = lebih dari >250 menit	Waktu dilihat dari struk pemesanan dan shift pada saat itu	10
3		Kualitas kerja (kesesuaian menu)	4 = Menu sesuai dengan order 3 = Menu salah <2 2 = Menu salah >2 1 = Menu salah >5	Menu dilihat dari kesesuaian dengan makanan Dan shift pada saat itu	15
4	Kedisiplinan	Kehadiran	Jumlah ijin kehadiran 4 = Tanpa Ijin sama sekali	Dilihat dari mesin absensi	10

3 = ijin < 3 kali
2 = ijin < 6 kali
1 = ijin > 6 kali



UNIVERSITAS
Dinamika

No	Kriteria	Deskripsi - Kriteria	Keterangan	Kebutuhan Data	Bobot
5		Ketepatan Waktu Kehadiran	Jumlah keterlambatan kehadiran 4 = tepan waktu 3 = terlambat <3 kali 2 = terlambat <6 kali 1 = terlambat >6 kali	Dilihat dari mesin absensi	10
6		Kebersihan Cafe	4 = Semua ruangan bersih 3 = Kebersihan 3 ruangan 2 = Kebersihan 2 ruangan 1 = Kebersihan 1 ruangan	Head kitchen akan melakukan pengecekan sesuai dengan jadwal piket	10
7	Kemampuan	Crew mengetahui dan memahami produk dengan baik	4 = dapat menjelaskan semua menu 3 = dapat menjelaskan > 15 menu 2 = dapat menjelaskan < 15 menu 1 = dapat menjelaskan < 5 menu	Head kitchen akan menanyakan kembali mengenai setiap menu dan checklist data menu yang mereka ketahui	15
8		Menguasai masakan	4= Dapat memasak metode 3= Dapat memasak metode 2= Dapat memasak metode 1= Dapat memasak metode		15

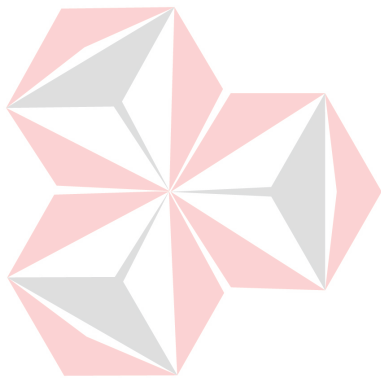
B. Karyawan Barista

Tabel 2.5 Kriteria Barista

No	Kriteria	Deskripsi - Kriteria	Keterangan	Kebutuhan Data	Bobot
1	Tanggung Jawab	Pekerjaan Sesuai SOP	Prosedur barista saat pembuatan memakai masker, sarung tangan, dan celemek. 4 = Barista memakai atribut lengkap (3 atribut) 3 = Barista memakai 2 atribut 2 = Barista memakai 1 atribut 1 = Barista memakai 0 atribut atau tidak menggunakan atribut sama sekali	Head Barista akan melakukan checklist setiap karyawan saat masuk, pergantian shift dan <i>closing</i> .	15
2		Pencapaian Target Hidangan	4 = Menghidangkan satu order <15 menit 3 = keterlambatan menghidangkan >15 menit 2 = keterlambatan menghidangkan >20 menit 1 = lebih dari >250 menit	Waktu dapat dilihat dari struk pemesanan dan shift pada saat itu	10
3		Kualitas kerja	4 = Menu sesuai dengan order	Menu dilihat	15

(kesesuaian menu) 3 = Menu salah <2
2 = Menu salah >2
1 = Menu salah >5

keseuaian struk
dengan minuman



UNIVERSITAS
Dinamika

No	Kriteria	Deskripsi - Kriteria	Keterangan	Kebutuhan Data	Bobot
				dan shift pada saat itu	
4	Kedisiplinan	Kehadiran	Jumlah ijin kehadiran 4 = Tanpa Ijin sama sekali 3 = ijin < 3 kali 2 = ijin < 6 kali 1 = ijin > 6 kali	Dilihat dari mesin absensi	10
5		Ketepatan Waktu Kehadiran	Jumlah keterlambatan kehadiran 4 = tepan waktu 3 = terlambat < 3 kali 2 = terlambat < 6 kali 1 = terlambat > 6 kali	Dilihat dari mesin absensi	10
6		Kebersihan Cafe	4 = Semua ruangan bersih 3 = Kebersihan 3 ruangan 2 = Kebersihan 2 ruangan 1 = Kebersihan 1 ruangan	Head Barista akan melakukan pengecekan sesuai dengan jadwal piket	10
7	Kemampuan	Karyawan mengetahui dan memahami produk dengan baik	4 = dapat menjelaskan semua menu 3 = dapat menjelaskan > 15 menu 2 = dapat menjelaskan < 15 menu 1 = dapat menjelaskan < 5 menu	Head Barista akan menanyakan kembali mengenai setiap menu dan checklist data menu yang mereka ketahui	15
8		Metode Pembuatan Kopi	4 = Dapat membuat kopi 4 metode 3 = Dapat membuat kopi 3 metode 2 = Dapat membuat kopi 2 metode 1 = Dapat membuat kopi 1 metode		15

C. Karyawan Head Kitchen

Tabel 2.6 Head Kitchen

No	Kriteria	Deskripsi - Kriteria	Keterangan	Kebutuhan Data	Bobot
1	Tanggung Jawab	Purchasing	4 = Bahan baku tepat waktu 3 = Bahan Baku telat 1 hari 2 = Bahan Baku telat 2 hari 1 = Bahan Baku telat 3 hari	Melakukan pengecekan stok sebelum buka cafe	20
2		Memastikan pengolahan makanan sesuai dengan standar yang ditetapkan	4 = Prepare Bahan tepat waktu 3 = Prepare Bahan telat 1 hari 2 = Prepare Bahan telat 2 hari 1 = Prepare Bahan telat 3 hari	Melakukan controlling mau buka	30
3	Kedisiplinan	Pembuatan laporan	4 = Tepat Waktu 3 = Telat 1 hari 2 = Telat 2 hari 1 = Telat > 2 hari		20

No	Kriteria	Deskripsi - Kriteria	Keterangan	Kebutuhan Data	Bobot
4		Pembuatan menu baru / seasonal	4 = 3 menu seasonal 3 = 2 menu seasonal 2 = 1 menu seasonal 1 = 0 menu seasonal	Menu seasonal dalam satu bulan	15
5	Kemampuan	Controlling stock	4 = 0 Menu kosong (semua menu tersedia) 3 = 1 Menu Kosong 2 = 2 Menu Kosong 1 = 3 Menu kosong	Stok menu makanan	15

D. Karyawan Head Barista

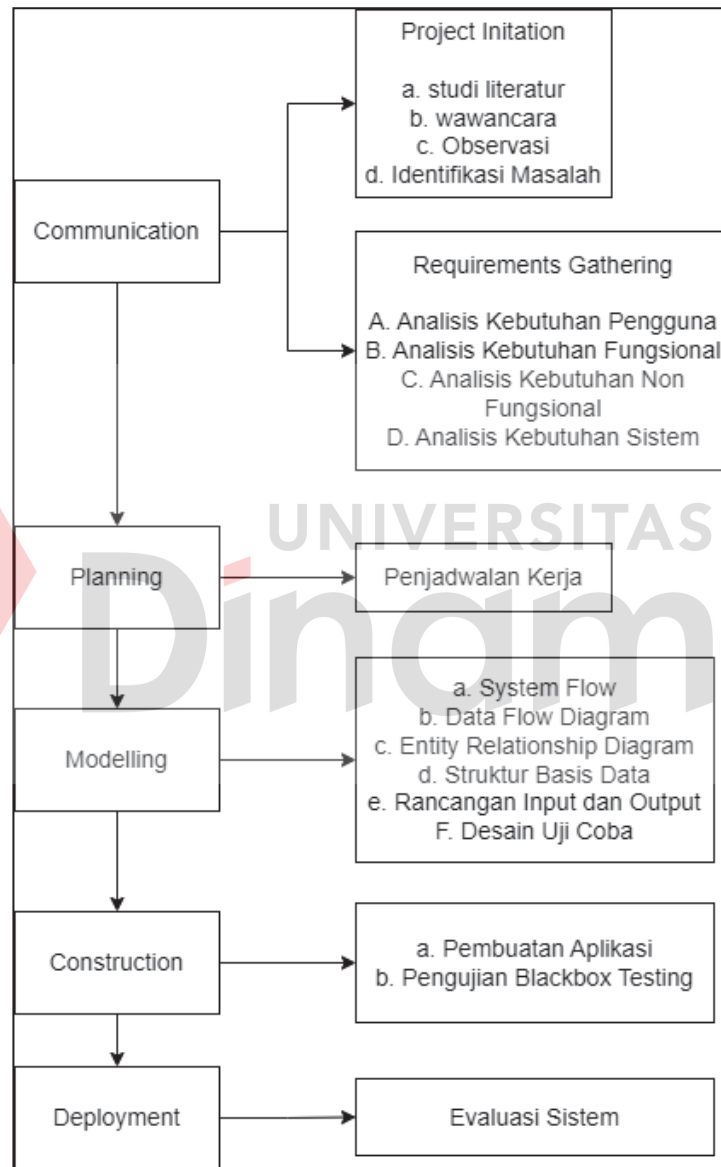
Tabel 2.7 Head Barista

No	Kriteria	Deskripsi - Kriteria	Keterangan	Kebutuhan Data	Bobot
1	Tanggung Jawab	Purchasing	4 = Bahan baku tepat waktu 3 = Bahan Baku telat 1 hari 2 = Bahan Baku telat 2 hari 1 = Bahan Baku telat 3 hari	Melakukan pengecekan stok sebelum buka cafe	20
2		Memastikan pengolahan makanan sesuai dengan standar yang ditetapkan	4 = Prepare Bahan tepat waktu 3 = Prepare Bahan telat 1 hari 2 = Prepare Bahan telat 2 hari 1 = Prepare Bahan telat 3 hari	Melakukan controlling mau buka	30
3	Kedisiplinan	Pembuatan laporan	4 = Tepat Waktu 3 = Telat 1 hari 2 = Telat 2 hari 1 = Telat >2 hari	Pengumpulan laporan	20
4		Pembuatan menu baru / seasonal	4 = 3 menu seasonal 3 = 2 menu seasonal 2 = 1 menu seasonal 1 = 0 menu seasonal	Menu seasonal dalam satu bulan	15
5	Kemampuan	Controlling stock	4 = 0 Menu kosong (semua menu tersedia) 3 = 1 Menu Kosong 2 = 2 Menu Kosong 1 = 3 Menu kosong	Stok menu minuman	15

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

Adapun Metodologi Penelitian ini menggunakan SDLC dengan model *Waterfall* untuk dapat menyelesaikan pelaksanaan tugas akhir ini, sebagai berikut:



Gambar 3.1 Metodologi Penelitian

3.1 *Communication*

Tahapan *Communication* merupakan tahapan dengan melakukan analisis untuk mengetahui kebutuhan pengguna seperti wawancara, observasi, studi literatur, identifikasi masalah, identifikasi pengguna, identifikasi kebutuhan data, identifikasi kebutuhan fungsional, dan identifikasi kebutuhan non fungsional.

3.1.1 *Project Initiation*

A. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan bertujuan untuk memperoleh penjelasan langsung tentang proses data, dan informasi yang berhubungan dengan perangkat lunak yang akan dibuat. Wawancara juga dimaksudkan untuk mengkonfirmasi hasil observasi yang telah dilakukan. Dalam analisis untuk pembuatan perangkat lunak ini wawancara dilakukan dengan pemilik Kazoku Cafe.

B. Observasi

Observasi telah dilakukan pada Kazoku Cafe yang berlokasi di Surabaya, observasi yang dilakukan dengan cara mengamati proses bisnis pada café tersebut. Tujuan dan hasil yang diperoleh dari observasi ini adalah melihat dan mengamati secara langsung proses penilaian kinerja.

C. Studi Literatur

Pada tahap studi literatur ini penulis melakukan pencarian referensi teori yang sesuai dengan kasus dan permasalahan yang ditemukan. Referensi tersebut berisikan tentang:

1. *Website Application*
2. *Graphic Rating Scale*
3. Metode Pengembangan Sistem yaitu *Software Development Life Cycle* (SDLC)
4. Penilaian Kinerja

D. Identifikasi Masalah

Berikut merupakan identifikasi masalah yang ditemukan pada proses penilaian kinerja karyawan Kazoku Cafe yang dapat dilihat pada Tabel 3.1.

Tabel 3.1 Identifikasi Masalah

No	Masalah	Dampak	Solusi
1.	Belum memiliki proses penilaian kinerja	Banyak pegawai yang tidak mendapatkan bonus karena tidak ada penilaian kinerja karena tidak terdapat proses evaluasi	Membuat <i>system</i> yang dapat membantu adanya proses evaluasi yaitu penilaian kinerja.
2.	Belum memiliki metode untuk menilai kinerja karyawan.	Penilaian kinerja tidak berjalan	Menggunakan metode penilaian kinerja sehingga proses penilaian akurat.
3	Belum memiliki indikator untuk menilai kinerja karyawan.	Indicator penilaian kinerja untuk menambahkan bonus, tidak ada yang dibutuhkan untuk mengevaluasi karyawan.	Menambahkan indikator yang dibutuhkan untuk mengevaluasi karyawan.
4	Belum adanya laporan penilaian kinerja karyawan	Atasan tidak mengetahui kualitas kinerja karyawan.	Membuat penilaian kinerja menggunakan metode Graphic Rating Scale

3.1.2 Requirement Gathering

A. Identifikasi Pengguna

Analisis kebutuhan pengguna berisi data pengguna yang dapat mengakses aplikasi penilaian kinerja yang dapat dilihat pada Tabel 3.2

Tabel 3.2 Identifikasi Pengguna

No	Pengguna	Aktivitas
1.	Admin (Manager)	Admin yang dapat mengelola semua fungsi pada sistem penilaian kinerja yang dipegang oleh bagian Manager.
2.	Head Barista	Pimpinan memiliki hak akses untuk melakukan penilaian kinerja terhadap karyawan barista.
3.	Head Kitchen	Pimpinan memiliki hak akses untuk melakukan penilaian kinerja terhadap karyawan kitchen.
4	Pemilik	Melihat laporan penilaian kinerja

B. Identifikasi Kebutuhan Data

Data-data yang dibutuhkan untuk pembuatan sistem penilaian kinerja yang dibutuhkan yang dapat dilihat pada Tabel 3.3.

Tabel 3.3 Identifikasi Data

	Type Data	Nama Data
Master		1. Data User
		2. Data Pegawai
		3. Data Jabatan
		4. Data Kriteria
		5. Data Sub Kriteria
		6. Data Periode
Transaksi		1. Data Penilaian Kinerja
		2. Data Laporan Penilaian Kinerja

C. Identifikasi Kebutuhan Fungsional

Analisis Kebutuhan Fungsional dibawah ini adalah analisis kebutuhan fungsional yang diperlukan untuk membuat penilaian kinerja yang dapat dilihat pada Tabel 3.4.

1. Analisis Kebutuhan Fungsional Penilaian Head Kitchen

Tabel 3.4 Analisis Kebutuhan Fungsional Penilaian Kinerja *Head Kitchen*

Nama Fungsi	Mengelola penilaian kinerja head kitchen	
Deskripsi	Proses mengelola penilaian kinerja head kitchen	
Pengguna	Store Manager	
Kondisi Awal	Data Penilaian	
Alur Normal	Aksi Pengguna	Respon Sistem
	Menambahkan Data Penilaian Kinerja	
	Pengguna <i>login</i> pada <i>website</i> , kemudian memilih penilaian kinerja	Menampilkan halaman form penilaian kinerja
	Pengguna mengisi form penilaian kinerja	Menampilkan halaman penilaian kinerja
	Pengguna menekan tombol disimpan	Sistem menyimpan data penilaian serta menampilkan notifikasi bahwa data penilaian tersimpan
	Mengubah Data Penilaian Kinerja	
	Pengguna memilih <i>button</i> edit penilaian pada data yang akan diubah	Sistem menampilkan halaman <i>form</i> ubah data penilaian
	Pengguna mengubah data penilaian yang akan diubah, kemudian disimpan	Sistem menyimpan perubahan data penilaian serta menampilkan notifikasi penilaian data penilaian berhasil ditambahkan
Kondisi Akhir	Data Penilaian Kinerja Kitchen Terisi	

2. Analisis Kebutuhan Fungsional Penilaian Kinerja Head Barista

Tabel 3.5 Kebutuhan Fungsional Penilaian Kinerja *Head Barista*

Nama Fungsi	Mengelola penilaian kinerja head barista	
Deskripsi	Proses mengelola penilaian kinerja head barista	
Pengguna	Store Manager	
Kondisi Awal	Data Penilaian Belum Terisi	
Alur Normal	Aksi Pengguna	Respon Sistem
	Menambahkan Data Penilaian Kinerja	

	Pengguna <i>login</i> pada <i>website</i> , kemudian memilih penilaian kinerja	Menampilkan halaman form penilaian kinerja
	Pengguna mengisi form penilaian kinerja	Menampilkan halaman penilaian kinerja
	Pengguna menekan tombol disimpan	Sistem menyimpan data penilaian serta menampilkan notifikasi bahwa data penilaian tersimpan
Mengubah Data Penilaian Kinerja		
	Pengguna memilih <i>button</i> edit penilaian pada data yang akan diubah	Sistem menampilkan halaman <i>form</i> ubah data penilaian
	Pengguna mengubah data penilaian yang akan diubah, kemudian disimpan	Sistem menyimpan perubahan data penilaian serta menampilkan notifikasi penilaian data penilaian berhasil ditambahkan
Kondisi Akhir	Data Penilaian Kinerja Barista Terisi	

3. Analisis Kebutuhan Fungsional Penilaian Kinerja Karyawan Barista

Tabel 3.6 Kebutuhan Fungsional Penilaian Kinerja Karyawan Barista

Nama Fungsi	Mengelola penilaian kinerja barista	
Deskripsi	Proses mengelola penilaian kinerja barista	
Pengguna	Store Manager	
Kondisi Awal	Data Penilaian Belum Terisi	
Alur Normal	Aksi Pengguna	Respon Sistem
	Menambahkan Data Penilaian Kinerja	
	Pengguna <i>login</i> pada <i>website</i> , kemudian memilih penilaian kinerja	Menampilkan halaman form penilaian kinerja
	Pengguna mengisi form penilaian kinerja	Menampilkan halaman penilaian kinerja
	Pengguna menekan tombol disimpan	Sistem menyimpan data penilaian serta menampilkan notifikasi bahwa data penilaian tersimpan
	Mengubah Data Penilaian Kinerja	
	Pengguna memilih <i>button</i> edit penilaian pada data yang akan diubah	Sistem menampilkan halaman <i>form</i> ubah data penilaian
	Pengguna mengubah data penilaian yang akan diubah, kemudian disimpan	Sistem menyimpan perubahan data penilaian serta menampilkan notifikasi penilaian data penilaian berhasil ditambahkan
Kondisi Akhir	Data Penilaian Kinerja Barista Terisi	

4. Analisis Kebutuhan Fungsional Penilaian Kinerja Karyawan Kitchen

Tabel 3.7 Kebutuhan Fungsional Penilaian Kinerja Karyawan *Kitchen*

Nama Fungsi	Mengelola penilaian kinerja kitchen	
Deskripsi	Proses mengelola penilaian kinerja kitchen	
Pengguna	Store Manager	
Kondisi Awal	Data Penilaian Belum Terisi	
Alur Normal	Aksi Pengguna	Respon Sistem
	Menambahkan Data Penilaian Kinerja	

Pengguna <i>login</i> pada <i>website</i> , kemudian memilih penilaian kinerja	Menampilkan halaman form penilaian kinerja
Pengguna mengisi form penilaian kinerja	Menampilkan halaman penilaian kinerja
Pengguna menekan tombol disimpan	Sistem menyimpan data penilaian serta menampilkan notifikasi bahwa data penilaian tersimpan
Mengubah Data Penilaian Kinerja	
Pengguna memilih <i>button</i> edit penilaian pada data yang akan diubah	Sistem menampilkan halaman <i>form</i> ubah data penilaian
Pengguna mengubah data penilaian yang akan diubah, kemudian disimpan	Sistem menyimpan perubahan data penilaian serta menampilkan notifikasi penilaian data penilaian berhasil ditambahkan
Kondisi Akhir	Data penilaian kinerja kitchen terisi

D. Identifikasi Kebutuhan Non Fungsional

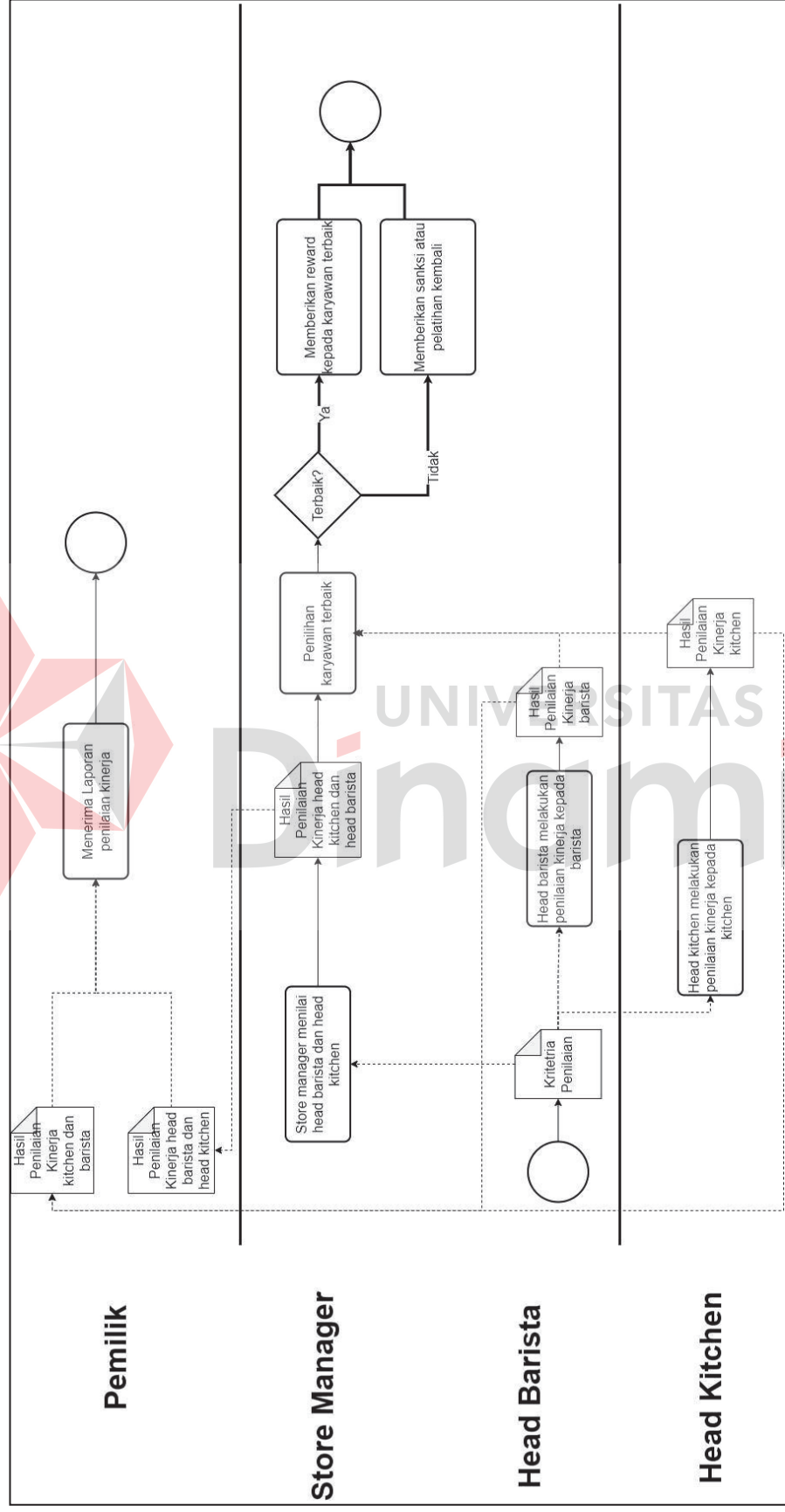
Analisis Kebutuhan Fungsional dibawah ini adalah analisis kebutuhan non fungsional yang diperlukan untuk membuat penilaian kinerja yang dapat dilihat pada Tabel 3.8.

Tabel 3.8 Analisis Kebutuhan Non Fungsional

Kebutuhan Non Fungsional	Keterangan
<i>Usability</i>	Aplikasi ini dapat dengan mudah untuk digunakan oleh penilai dan Manager.
<i>Portability</i>	Aplikasi ini menggunakan platform <i>website</i> sehingga mudah untuk digunakan menggunakan media apapun.
<i>Reliability</i>	Aplikasi ini dilengkapi dengan keamanan yaitu dengan terdapat fitur <i>login</i> yang dilengkapi dengan memasukkan <i>username</i> dan <i>Password</i> sehingga pengguna masuk ke dalam aplikasi dengan benar.
<i>Maintainability</i>	Terdapat data <i>master</i> yang langsung terhubung dengan data transaksi sehingga otomatis untuk melakukan perubahan.

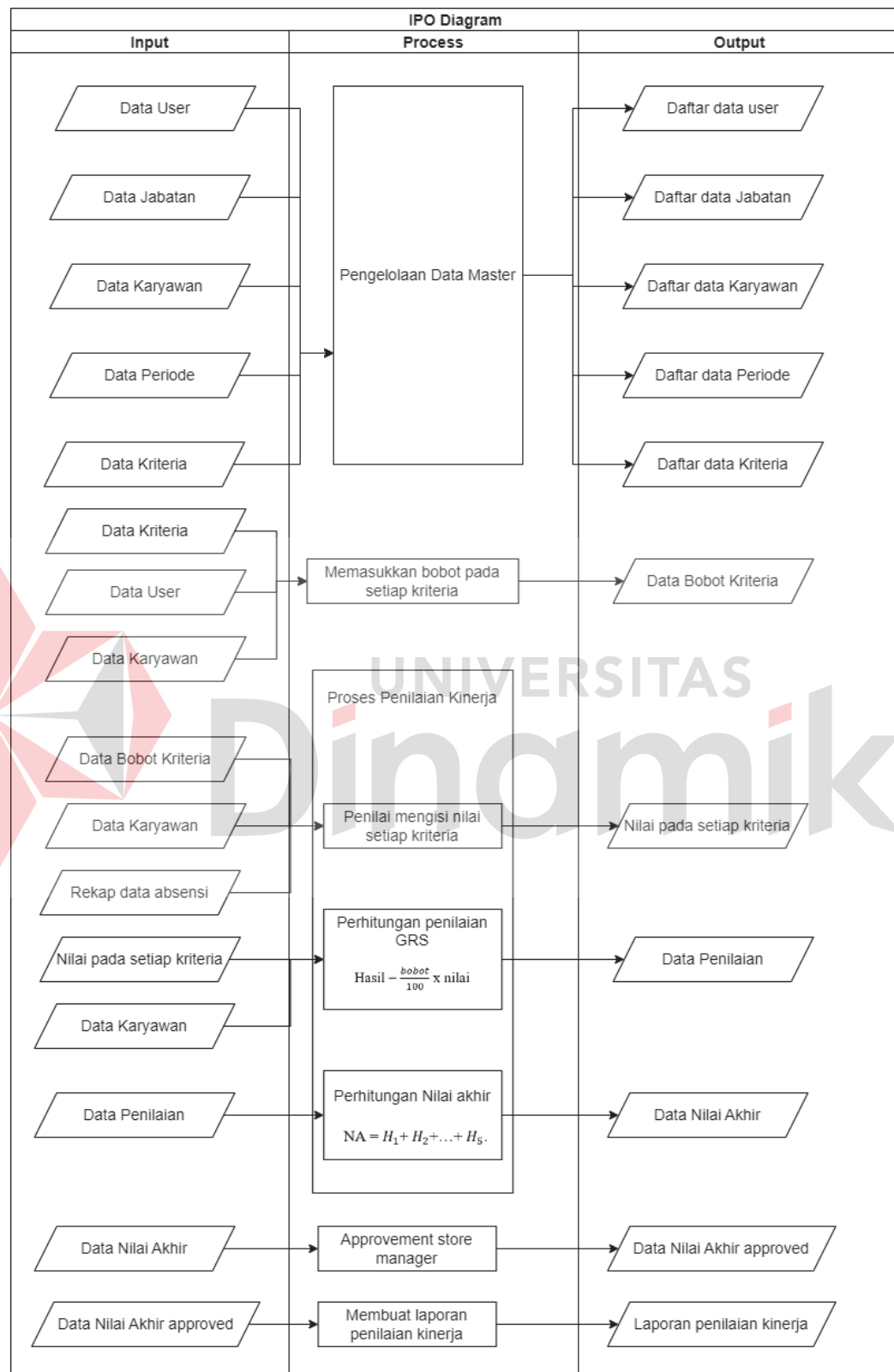
E. Analisis Proses Bisnis Saat Ini

Proses bisnis diawali dengan mengisi kriteria oleh head barista dan head kitchen setelah itu dilakukan penilaian kinerja. Head barista menilai barista dan head kitchen menilai kitchen dari hasil penilaian tersebut akan diserahkan kepada store manager dan pemilik. Selain itu store manager dapat menilai head barista dan head kitchen hasil penilaian tersebut akan diserahkan ke pemilik. Point tertinggi akan mendapatkan reward yang telah ditentukan dan poin terendah akan mendapatkan sanksi atau pelatihan kembali.



Gambar 3.2 Analisis Proses Bisnis Saat Ini

F. *Input Process Output Diagram Master (IPO)*



Gambar 3.3 IPO Diagram

3.2 *Planning*

Pada tahapan ini merupakan penetapan rencana kerja dari pembuatan aplikasi sesuai dengan permintaan dari pengguna yang meliputi teknis yang akan dikerjakan.

3.3 *Modelling*

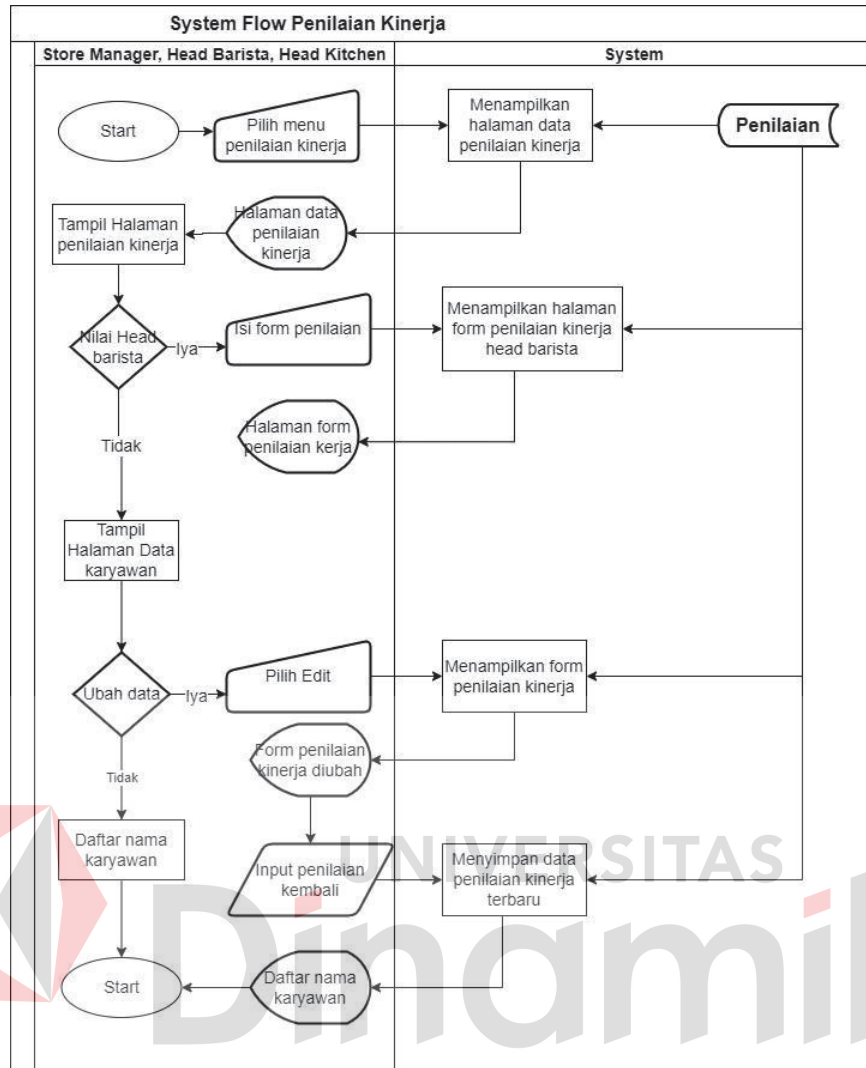
Pada tahapan *modelling* menjelaskan tentang rancangan proses untuk memudahkan dalam menjalankan aplikasi. Proses ini berfokus pada perancangan struktur tabel data, kebutuhan *software*, rancangan *interface*, dan tahapan proses sebuah sistem.

A. *Process Model*

Proses model digunakan untuk melakukan analisis pada setiap proses terhadap fitur aplikasi penilaian kinerja karyawan pada Kazoku Café. Proses model berisi system flow diagram yang dapat dilihat pada Gambar 3.4.

A.1. System Flow Diagram Penilaian Kinerja

System flow diagram data penilaian kinerja digunakan untuk menilai head barista dan head kitchen oleh penilai yaitu store manager sesuai dengan periode yang telah diatur. Selain itu penilaian kinerja juga dilakukan untuk menilai karyawan kitchen dan karyawan barista yang dinilai oleh head barista dan head kitchen.

Gambar 3.4 *System Flow* Penilaian Kinerja

Detail sysflow selengkapnya dapat dilihat pada Lampiran 7. System Flow Diagram

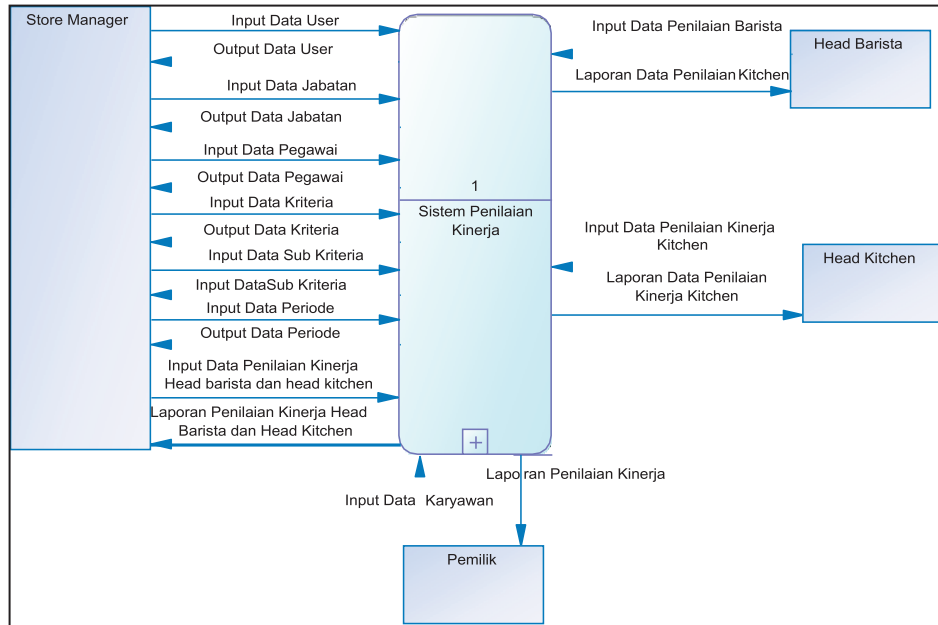
B. Data Model

B.1 Data Flow Diagram

Data flow diagram ini menjelaskan secara luas tentang alur data dari aplikasi penilaian kinerja pada Kazoku Cafe.

1. Context Diagram

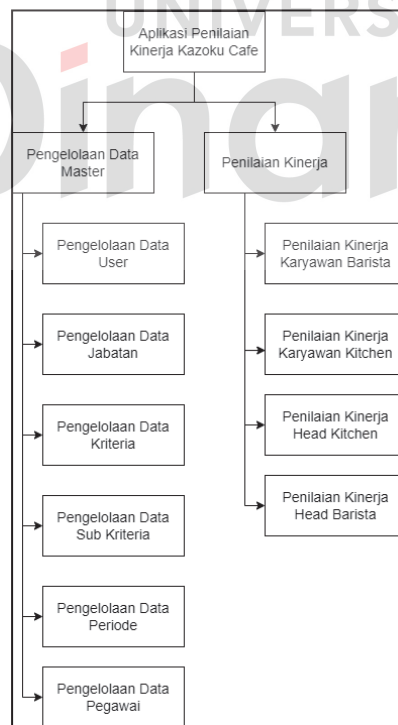
Diagram ini memberikan pandangan tingkat tinggi tentang sistem dan bagaimana sistem tersebut berinteraksi dengan entitas eksternal lainnya.



Gambar 3.5 Context Diagram

2. Diagram Berjenjang

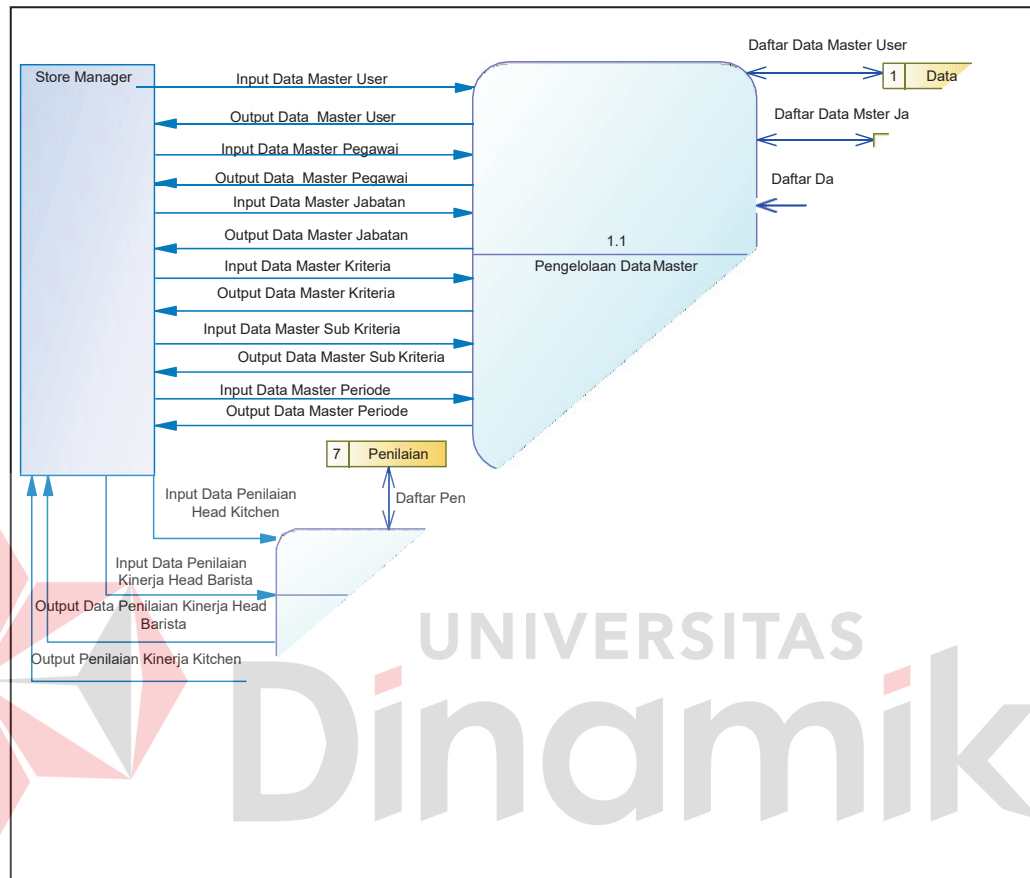
Diagram berjenjang digunakan untuk mengetahui alur DFD dan dapat mengetahui level DFD yang dikerjakan.



Gambar 3. 6 Diagram Berjenjang

3. Data Flow Diagram Level 0

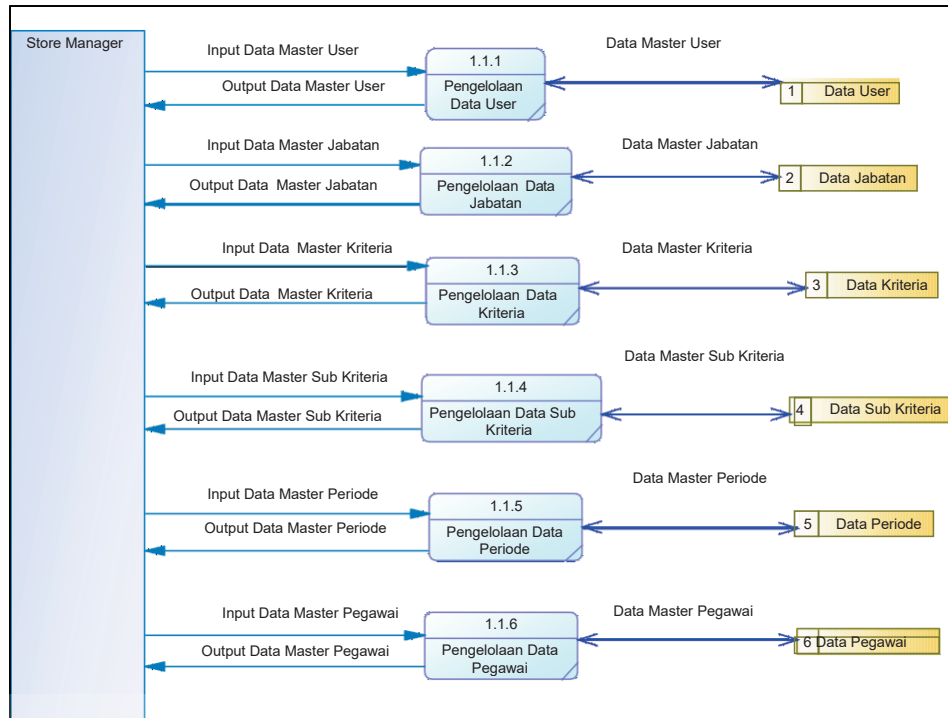
DFD level 0 ini merupakan lanjutan dari diagram konteks. Pada DFD digambarkan secara lebih rinci dan lengkap karena proses utama dipecah menjadi beberapa sub dengan fungsi masing-masing.



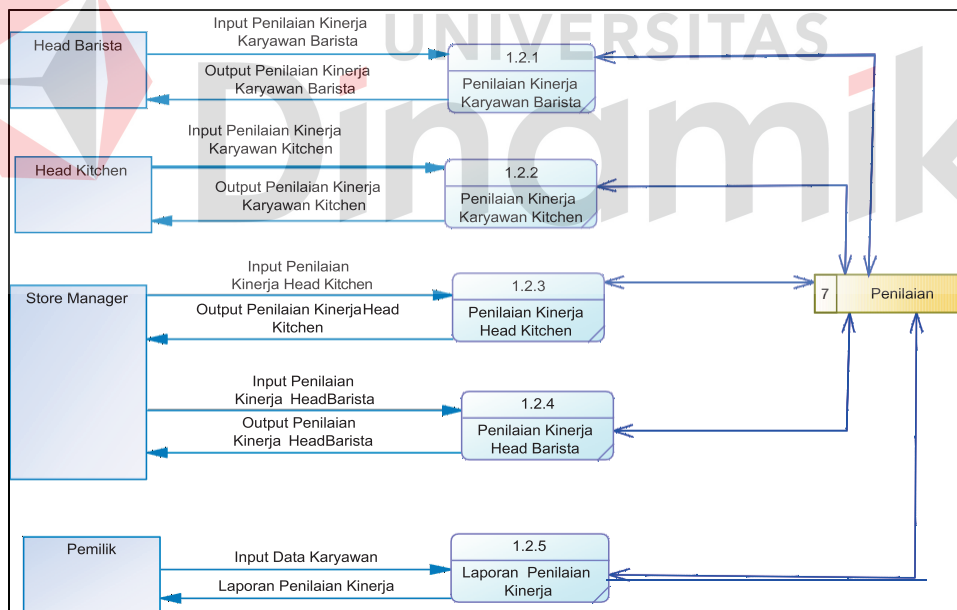
Gambar 3.7 Data Flow Diagram Level 0

4. Data Flow Diagram Level 1 Data Master dan Penilaian Kinerja

DFD level 2 akan lebih lengkap lagi mengulas proses-proses yang ada dalam lingkup sebuah sistem informasi.



Gambar 3.8 Data Flow Diagram Level 1 Data Master



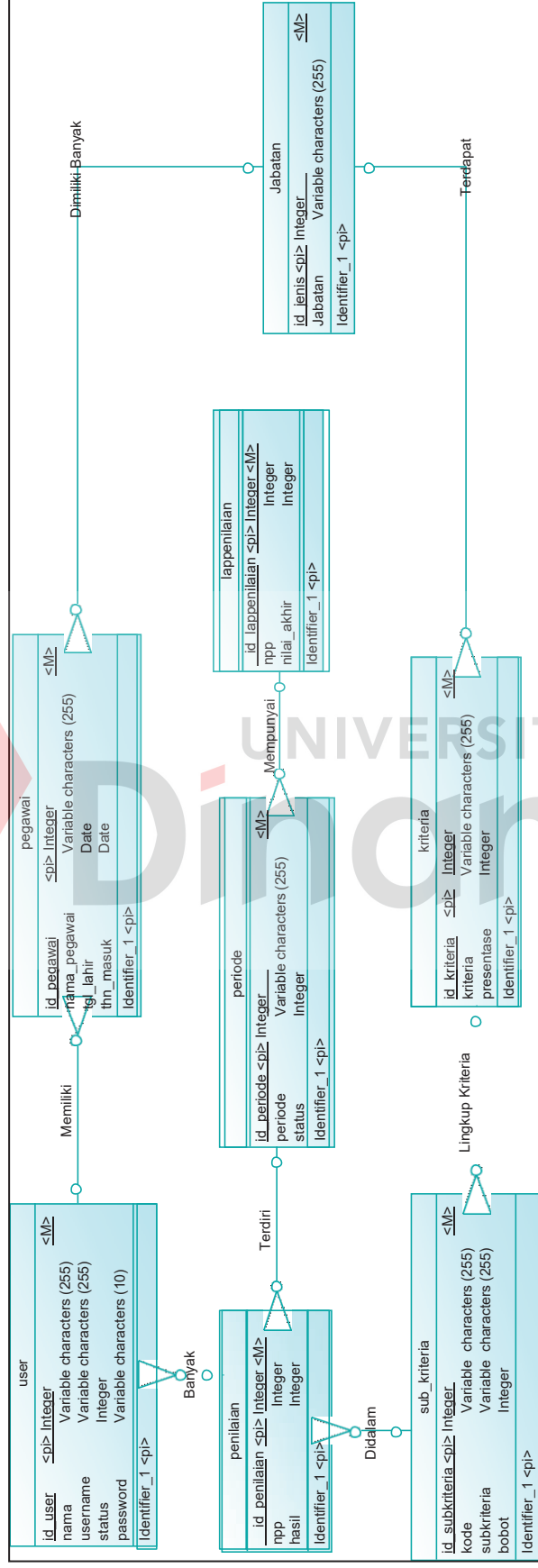
Gambar 3.9 Data Flow Diagram Level 1 Penilaian Kinerja

B.2 Entity Relationship Diagram

Entity relationship diagram adalah sketsa yang dapat memberikan gambaran proses alur data dalam aplikasi. Alur data *entity relationship diagram* dapat dibuat dalam bentuk *conceptual data model* (CDM) dan *physical data model* (PDM).

1. Conceptual Data Model

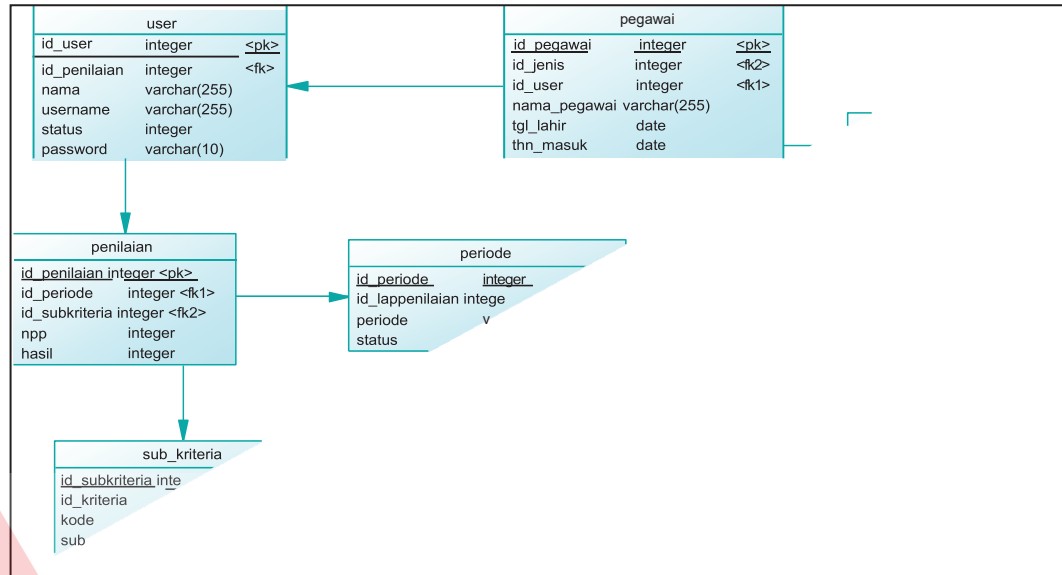
Berikut merupakan *conceptual data model* (CDM) pada aplikasi penilaian kinerja dengan memiliki delapan entitas. Entitas pada CDM terdiri dari user, pegawai, penilaian, periode, lappenilaian, sub kriteria, kriteria, dan jabatan.



Gambar 3.10 Conceptual Data Model

2. Physical Data Model

Berikut merupakan *physical data model* (PDM) pada aplikasi penilaian kinerja dengan memiliki delapan entitas. Entitas pada PDM terdiri dari user, pegawai, penilaian, periode, lappenilaian, sub kriteria, kriteria, dan jabatan.



Gambar 3.11 Physical Data Model

C. Desain Sistem

C.1. Struktur Tabel

Struktur tabel merupakan detail setiap tabel seperti nama, tipe data, *length*, *primary key* dan *foreign key*.

1. Tabel Data User

Nama : user

Primary Key : id_user

Foreign Key : id_pegawai

Fungsi : Menyimpan data pengguna

Tabel 3.9 Struktur Tabel Data User

No	Nama Kolom	Tipe Data	Size	Constraint
1	id_user	Integer	-	Primary Key
2	nama	Integer	-	
3	username	Integer	-	
4	password	Varchar	50	
5	status	Date	-	

2. Tabel Pegawai

Nama : pegawai

Primary Key : id_pegawai

Foreign Key : id_user

Fungsi : Menyimpan data pegawai

Tabel 3.10 Struktur Tabel Pegawai

No	Nama Kolom	Tipe Data	Size	Constraint
1	id_pegawai	Integer	-	Primary Key
2	Nama_pegawai	Integer	-	
3	Tgl_lahir	Integer	-	
4	Thn_masuk	Varchar	50	

3. Tabel Penilaian

Nama : penilaian

Primary Key : id_penilaian

Foreign Key : id_periode, id_subkriteria

Fungsi : Menyimpan data penilaian pegawai

Tabel 3.11 Struktur Tabel Penilaian

No	Nama Kolom	Tipe Data	Size	Constraint
1	id_pegawai	Integer	-	Primary Key
2	npp	Integer	-	
3	hasil	Integer	-	

C.2 Desain I/O

Desain input dan output merupakan rancangan interface pada setiap masukan dan keluaran semua fitur pada aplikasi penilaian kinerja.

1. Desain I/O Head Kitchen

Pada form ini digunakan untuk menilai head kitchen yang dilakukan oleh store manager yang dapat dilihat pada Gambar 3.14. Output atau keluaran pada form penilaian tersebut dapat dilihat pada Gambar 3.15.

No	Kriteria	Sub Kriteria	Keterangan	1	2	3	4
1	Tanggung Jawab	Purchasing	4 = Bahan baku tepat waktu 3 = Bahan Baku telat 1 hari 2 = Bahan Baku telat 2 hari 1 = Bahan Baku telat 3 hari	☐	☐	☒	☐
2	Tanggung Jawab	Memastikan pengolahan makanan sesuai dengan standar yang ditetapkan	4= Prepare Bahan tepat waktu 3 = Prepare Bahan telat 1 hari 2 = Prepare Bahan telat 2 hari 1 = Prepare Bahan telat 3 hari	☐	☐	☒	☐
3	Kedisiplinan	Pembuatan laporan	4 = Tepat Waktu 3 = Telat 1 hari 2 = Telat 2 hari 1 = Telat >2 hari	☐	☐	☐	☒
4	Kedisiplinan	Pembuatan menu baru / seasonal	4 = 3 menu seasonal 3 = 2 menu seasonal 2 = 1 menu seasonal 1 = 0 menu seasonal	☐	☐	☒	☐
5	Kemampuan	Controlling stock	4 = 0 Menu kosong (semua menu tersedia) 3 = 1 Menu Kosong 2 = 2 Menu Kosong 1 = 3 Menu kosong	☐	☒	☐	☐

Gambar 3.12 Desain I/O *Input Form* Penilaian Kinerja *Head Kitchen*

LOGO

Master User

Master Pegawai

Master Jenis Kriteria

Master Kriteria

Master Sub Kriteria

Master Periode

Penilaian Kinerja

Perhitungan

No	Nama Pegawai	Jabatan	Aksi
1	Boni	Head Kitchen	Nilai Delete

Gambar 3.13 Desain I/O *Output Form* Penilaian Kinerja *Head Kitchen*

2. Desain I/O Head Barista

Pada form ini digunakan untuk menilai head barista yang dilakukan oleh store manager yang dapat dilihat pada Gambar 3.16. Output atau keluaran pada form penilaian tersebut dapat dilihat pada Gambar 3.17.

No	Kriteria	Sub Kriteria	Keterangan	1	2	3	4
1	Tanggung Jawab	Purchasing	4 = Bahan baku tepat waktu 3 = Bahan Baku telat 1 hari 2 = Bahan Baku telat 2 hari 1 = Bahan Baku telat 3 hari	☐	☐	☐	☒
2	Tanggung Jawab	Memastikan pengolahan makanan sesuai dengan standar yang ditetapkan	4 = Prepare Bahan tepat waktu 3 = Prepare Bahan telat 1 hari 2 = Prepare Bahan telat 2 hari 1 = Prepare Bahan telat 3 hari	☐	☐	☒	☐
3	Kedisiplinan	Pembuatan laporan	4 = Tepat Waktu 3 = Telat 1 hari 2 = Telat 2 hari 1 = Telat >2 hari	☐	☐	☐	☒
4	Kedisiplinan	Pembuatan menu baru / seasonal	4 = 3 menu seasonal 3 = 2 menu seasonal 2 = 1 menu seasonal 1 = 0 menu seasonal	☐	☐	☐	☒
5	Kemampuan	Controlling stock	4 = 0 Menu kosong (semua menu tersedia) 3 = 1 Menu Kosong 2 = 2 Menu Kosong 1 = 3 Menu kosong	☐	☐	☐	☒

Gambar 3.14 Desain I/O Input Form Penilaian Kinerja Head Barista

No	Nama Pegawai	Jabatan	Aksi
1	Boni	Head Barista	Nilai Delete

Gambar 3.15 Desain I/O Input Form Penilaian Kinerja HeadKitchen

3. Desain I/O Kitchen

Pada form ini digunakan untuk menilai barista yang dilakukan oleh head barista yang dapat dilihat pada Gambar 3.18. Output atau keluaran pada form penilaian tersebut dapat dilihat pada Gambar 3.19.

No	Kriteria	Sub Kriteria	Keterangan	1	2	3	4
1	Tanggung Jawab	Pekerjaan Sesuai SOP	Prosedur barista saat pembuatan memakai masker, sarung tangan, dan celemek. 4 = Barista memakai atribut lengkap (3 atribut) 3 = Barista memakai 2 atribut 2 = Barista memakai 1 atribut 1 = Barista memakai 0 atribut atau tidak menggunakan atribut sama sekali	☐	☐	☒	☐
2	Tanggung Jawab	Pencapaian Target Hidangan	4 = Menghidangkan satu order <15 menit 3 = keterlambatan menghidangkan >15 menit 2 = keterlambatan menghidangkan >20 menit 1 = lebih dari >250 menit	☐	☐	☒	☐
3	Tanggung Jawab	Kualitas kerja (kesesuaian menu)	4 = Menu sesuai dengan order 3 = Menu salah <2 2 = Menu salah >2 1 = Menu salah >5	☐	☐	☐	☒
4	Kedisiplinan	Kehadiran	Jumlah ijin kehadiran 4 = Tanpa Ijin sama sekali 3 = ijin < 3 kali 2 = ijin < 6 kali 1 = ijin >6 kali	☐	☒	☐	☐
5	Kedisiplinan	Ketepatan Waktu Kehadiran	Jumlah keterlambatan kehadiran 4 = tepan waktu 3 = terlambat <3 kali 2 = terlambat <6 kali 1 = terlambat >6 kali	☐	☐	☐	☒
6	Kedisiplinan	Kebersihan Cafe	4 = Semua ruangan bersih 3 = Kebersihan 3 ruangan 2 = Kebersihan 2 ruangan 1 = Kebersihan 1 ruangan	☐	☐	☒	☐

Gambar 3.16 Desain I/O *Input Form* Penilaian Kinerja Barista

LOGO

Master User

Master Pegawai

Master Jenis Kriteria

Master Kriteria

Master Sub Kriteria

Master Periode

Penilaian Kinerja

Perhitungan

No	Nama Pegawai	Jabatan	Aksi
1	Boni	Barista	Nilai Delete

Gambar 3.17 Desain I/O *Output Form* Penilaian Kinerja Barista

4. Desain I/O Kitchen

Pada form ini digunakan untuk menilai kitchen yang dilakukan oleh head kitchen yang dapat dilihat pada Gambar 3.20. Output atau keluaran pada form penilaian tersebut dapat dilihat pada Gambar 3.21.

No	Kriteria	Sub Kriteria	Keterangan	1	2	3	4
1	Tanggung Jawab	Pekerjaan Sesuai SOP	Prosedur barista saat pembuatan memakai masker, sarung tangan, dan celemek. 4 = Barista memakai atribut lengkap (3 atribut) 3 = Barista memakai 2 atribut 2= Barista memakai 1 atribut 1= Barista memakai 0 atribut atau tidak menggunakan atribut sama sekali	☐	☐	☒	☐
2	Tanggung Jawab	Pencapaian Target Hidangan	4 = Menghidangkan satu order <15 menit 3 = keterlambatan menghidangkan >15 menit 2 = keterlambatan menghidangkan >20 menit 1 = lebih dari >250 menit	☐	☐	☒	☐
3	Tanggung Jawab	Kualitas kerja (kesesuaian menu)	4 = Menu sesuai dengan order 3 = Menu salah <2 2 = Menu salah >2 1 = Menu salah >5	☐	☐	☐	☒
4	Kedisiplinan	Kehadiran	Jumlah ijin kehadiran 4 = Tanpa Ijin sama sekali 3 = ijin < 3 kali 2 = ijin < 6 kali 1 = ijin >6 kali	☐	☒	☐	☐
5	Kedisiplinan	Ketepatan Waktu Kehadiran	Jumlah keterlambatan kehadiran 4 = tepan waktu 3 = terlambat <3 kali 2 = terlambat <6 kali 1 = terlambat >6 kali	☐	☐	☐	☒
6	Kedisiplinan	Kebersihan Cafe	4 = Semua ruangan bersih 3 = Kebersihan 3 ruangan 2 = Kebersihan 2 ruangan 1 = Kebersihan 1 ruangan	☐	☐	☒	☐

Gambar 3.18 Desain I/O Input Form Penilaian KinerjaKitchen

LOGO

Master User

Master Pegawai

Master Jenis Kriteria

Master Kriteria

Master Sub Kriteria

Master Periode

Penilaian Kinerja

Perhitungan

No	Nama Pegawai	Jabatan	Aksi
1	Boni	Kitchen	Nilai Delete

Gambar 3.19 Desain I/O Input Form Penilaian KinerjaKitchen

C.3 Desain Testing

1. Desain Testing Penilaian Head Barista

Tabel 3.12 Desain Testing Penilaian Head Barista

Pengujian Halaman Data Penilaian Head Barista			
No	Tujuan	Masukan	Hasil yang diharapkan
1	Mengetahui respon halaman data penilaian disimpan.	Data Penilaian	Sistem menyimpan data penilaian pada database dan sistem menampilkan alert "Data berhasil disimpan"
2	Mengetahui respon halaman data penilaian diubah		Sistem menampilkan alert "Data Berhasil Diubah"

2. Desain Testing Penilaian Head Kitchen

Tabel 3.13 Desain *Testing* Penilaian *Head Kitchen*

Pengujian Halaman Data Penilaian Head Kitchen			
No	Tujuan	Masukan	Hasil yang diharapkan
1	Mengetahui respon halaman data penilaian disimpan.	Data Penilaian	Sistem menyimpan data penilaian pada <i>database</i> dan sistem menampilkan <i>alert</i> “Data berhasil disimpan”
2	Mengetahui respon halaman data penilaian diubah		Sistem menampilkan <i>alert</i> “Data Berhasil Diubah”

3. Desain Testing Penilaian Barista

Tabel 3.14 Desain *Testing* Penilaian Barista

Pengujian Halaman Data Penilaian Barista			
No	Tujuan	Masukan	Hasil yang diharapkan
1	Mengetahui respon halaman data penilaian disimpan.	Data Penilaian	Sistem menyimpan data penilaian pada <i>database</i> dan sistem menampilkan <i>alert</i> “Data berhasil disimpan”
2	Mengetahui respon halaman data penilaian diubah		Sistem menampilkan <i>alert</i> “Data Berhasil Diubah”

4. Desain Testing Penilaian Kitchen

Tabel 3.15 Desain *Testing* Penilaian *Kitchen*

Pengujian Halaman Data Penilaian Barista			
No	Tujuan	Masukan	Hasil yang diharapkan
1	Mengetahui respon halaman data penilaian disimpan.	Data Penilaian	Sistem menyimpan data penilaian pada <i>database</i> dan sistem menampilkan <i>alert</i> “Data berhasil disimpan”
2	Mengetahui respon halaman data penilaian diubah		Sistem menampilkan <i>alert</i> “Data Berhasil Diubah”

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Tahap Pengembangan

Construction menjelaskan tentang sebuah tahapan yang bertujuan untuk membuat perangkat lunak sesuai dengan spesifikasi yang telah dijabarkan. Tahapan *construction* berfungsi untuk dapat memberikan informasi fitur yang ada di aplikasi penilaian kinerja.

4.1.1 Spesifikasi Sistem

Spesifikasi sistem berfungsi untuk mengetahui kebutuhan perangkat lunak dan keras yang dibutuhkan untuk menjalankan dan membuat sistem.

a. Kebutuhan Software

Rincian spesifikasi *software* yang dibutuhkan dapat dilihat pada Tabel 4.1.

Tabel 4.1 Kebutuhan Software

Software	Keterangan
XAMPP	Web Server Local
Notepad++	Text Editor
Oracle	Database Server
Chrome	Web Browser
Windows 10 Pro	Sistem Operasi

b. Kebutuhan Hardware

Rincian spesifikasi *hardware* yang dibutuhkan dapat dilihat pada Tabel 4.2.

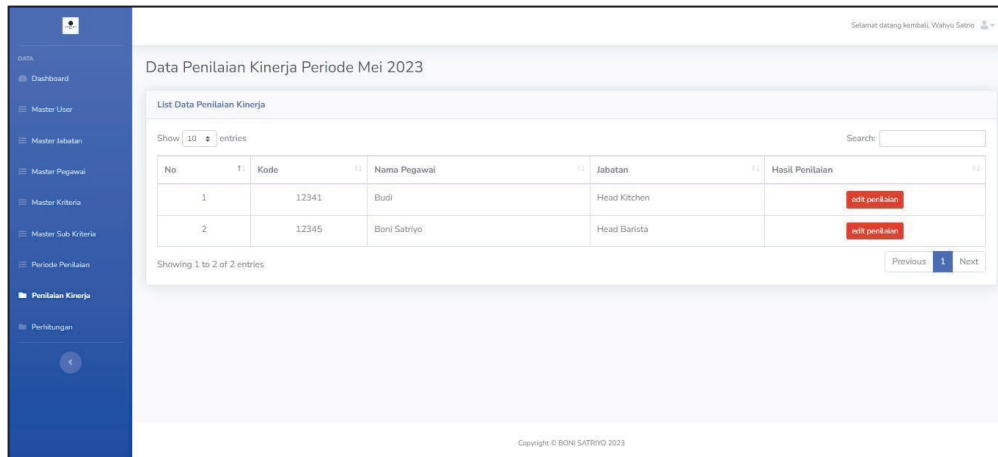
Tabel 4.2 Kebutuhan Hardware

Hardware	Spesifikasi
Processor	Intel Core i3
RAM	2 gb
Disk Drive	500 gb
Modem	Speed min. 2 Mbps
I/O Devices	Monitor atau LCD, Mouse, dan Keyboard

4.1.2 Implementasi Sistem

A. Pengguna Store Manager/ Manager

Berikut merupakan daftar penilaian kinerja yang dapat diisi oleh store manager.



Daftar Data Penilaian Kinerja

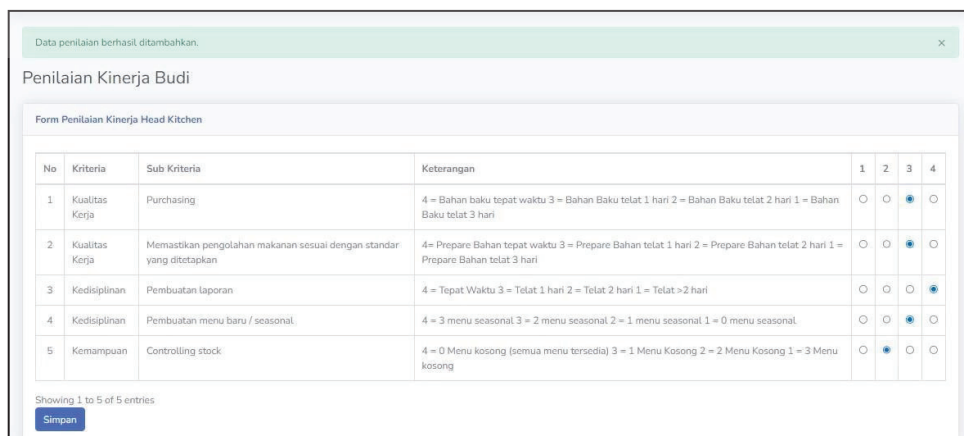
No	Kode	Nama Pegawai	Jabatan	Hasil Penilaian
1	12341	Budi	Head Kitchen	edit penilaian
2	12345	Boni Sabriyo	Head Barista	edit penilaian

Showing 1 to 2 of 2 entries

Gambar 4.1 Tampilan Halaman Penilaian Kinerja Pengguna *Store Manager*

A.1 Desain Interface Penilaian Kinerja Head Kitchen

Tampilan penilaian kinerja memiliki beberapa kriteria yang dapat ditambah, diubah dan dihapus sesuai dengan aturan yang berlaku. Form Penilaian kinerja head kitchen dapat diisi sesuai dengan penilai lalu dapat disimpan. Penilaian juga dapat di edit selama periode belum habis.



Penilaian Kinerja Budi

Form Penilaian Kinerja Head Kitchen

No	Kriteria	Sub Kriteria	Keterangan	1	2	3	4
1	Kualitas Kerja	Purchasing	4 = Bahan baku tepat waktu 3 = Bahan Baku telat 1 hari 2 = Bahan Baku telat 2 hari 1 = Bahan Baku telat 3 hari	☐	☐	☒	☐
2	Kualitas Kerja	Memastikan pengolahan makanan sesuai dengan standar yang ditetapkan	4 = Prepare Bahan tepat waktu 3 = Prepare Bahan telat 1 hari 2 = Prepare Bahan telat 2 hari 1 = Prepare Bahan telat 3 hari	☐	☐	☒	☐
3	Kedisiplinan	Pembuatan laporan	4 = Tepat Waktu 3 = Telat 1 hari 2 = Telat 2 hari 1 = Telat >2 hari	☐	☐	☐	☒
4	Kedisiplinan	Pembuatan menu baru / seasonal	4 = 3 menu seasonal 3 = 2 menu seasonal 2 = 1 menu seasonal 1 = 0 menu seasonal	☐	☐	☒	☐
5	Kemampuan	Controlling stock	4 = 0 Menu kosong (semua menu tersedia) 3 = 1 Menu Kosong 2 = 2 Menu Kosong 1 = 3 Menu kosong	☐	☒	☐	☐

Showing 1 to 5 of 5 entries

[Simpan](#)

Gambar 4.2 Tampilan Halaman *Form Penilaian Kinerja Head Kitchen* Berhasil Disimpan

A.2. Desain Interface Penilaian Kinerja Head Barista

Tampilan penilaian kinerja memiliki beberapa kriteria yang dapat ditambah, diubah dan dihapus sesuai dengan aturan yang berlaku. Form Penilaian kinerja head barista dapat diisi sesuai dengan penilai lalu dapat disimpan. Penilaian juga dapat di edit selama periode belum habis.

Penilaian Kinerja Boni Satriyo

Form Penilaian Kinerja Head Barista

No	Kriteria	Sub Kriteria	Keterangan	1	2	3	4
1.	Kualitas Kerja	Purchasing	4 = Bahan baku tepat waktu 3 = Bahan Baku telat 1 hari 2 = Bahan Baku telat 2 hari 1 = Bahan Baku telat 3 hari	☐	☐	☐	☒
2.	Kualitas Kerja	Memastikan pengolahan makanan sesuai dengan standar yang ditetapkan	4= Prepare Bahan tepat waktu 3 = Prepare Bahan telat 1 hari 2 = Prepare Bahan telat 2 hari 1 = Prepare Bahan telat 3 hari	☐	☐	☒	☐
3.	Kedisiplinan	Pembuatan laporan	4 = Tepat Waktu 3 = Telat 1 hari 2 = Telat 2 hari 1 = Telat >2 hari	☐	☐	☐	☒
4.	Kedisiplinan	Pembuatan menu baru / seasonal	4 = 3 menu seasonal 3 = 2 menu seasonal 2 = 1 menu seasonal 1 = 0 menu seasonal	☐	☐	☐	☒
5.	Kemampuan	Controlling stock	4 = 0 Menu kosong (semua menu tersedia) 3 = 1 Menu Kosong 2 = 2 Menu Kosong 1 = 3 Menu kosong	☐	☐	☐	☒

Showing 1 to 5 of 5 entries

[Simpan](#)

Gambar 4.3 Tampilan Halaman Form Penilaian Kinerja Head Barista Berhasil Disimpan

B. Pengguna Head Barista

Berikut merupakan daftar penilaian kinerja karyawan kitchen yang dapat diisi oleh head barista.

Data Penilaian Kinerja Periode Mei 2023

List Data Penilaian Kinerja

Show 10 entries

Search:

No	Kode	Nama Pegawai	Jabatan	Hasil Penilaian
1	01011	Doni	Barista	edit penilaian

Showing 1 to 1 of 1 entries

Previous 1 Next

Gambar 4.4 Tampilan Halaman Penilaian Kinerja Karyawan Barista

Tampilan penilaian kinerja memiliki beberapa kriteria yang dapat ditambah, diubah dan dihapus sesuai dengan aturan yang berlaku. Form Penilaian kinerja karyawan barista dapat diisi sesuai dengan penilai yaitu head barista lalu dapat disimpan. Penilaian juga dapat di edit selama periode belum habis.

Data penilaian berhasil ditambahkan.

Penilaian Kinerja Doni

Form Penilaian Kinerja Barista

No	Kriteria	Sub Kriteria	Keterangan	1	2	3	4
1	Kualitas Kerja	Pencapaian Target Hidangan	4 = Menghidangkan satu order <15 menit 3 = keterlambatan menghidangkan >15 menit 2 = keterlambatan menghidangkan >20 menit 1 = lebih dari >250 menit	☐	☐	☐	☒
2	Kualitas Kerja	Kualitas kerja (kesesuaian menu)	4 = Menu sesuai dengan order 3 = Menu salah <2 2 = Menu salah >2 1 = Menu salah >5	☐	☐	☒	☐
3	Kedisiplinan	Kehadiran	Jumlah ijin kehadiran 4 = Tanpa ijin sama sekali 3 = ijin < 3 kali 2 = ijin < 6 kali 1 = ijin >6 kali	☐	☐	☐	☒
4	Kedisiplinan	Ketepatan Waktu Kehadiran	Jumlah keterlambatan kehadiran 4 = tepan waktu 3 = terlambat <3 kali 2 = terlambat <6 kali 1 = terlambat >6 kali	☒	☐	☐	☐
5	Kedisiplinan	Kebersihan Cafe	4 = Semua ruangan bersih 3 = Kebersihan 3 ruangan 2 = Kebersihan 2 ruangan 1 = Kebersihan 1 ruangan	☐	☐	☒	☐
6	Kemampuan	Pekerjaan Sesuai SOP	Prosedur barista saat pembuatan memakai masker, sarung tangan, dan celemek. 4 = Barista memakai atribut lengkap (3 atribut) 3 = Barista memakai 2 atribut 2 = Barista memakai 1 atribut 1 = Barista memakai 0 atribut atau tidak menggunakan atribut sama sekali	☐	☐	☐	☒
7	Kemampuan	Karyawan mengetahui dan memahami produk dengan baik	4 = dapat menjelaskan semua menu 3 = dapat menjelaskan > 15 menu 2 = dapat menjelaskan < 15 menu 1 = dapat menjelaskan < 5 menu	☐	☐	☒	☐
8	Kemampuan	Metode Pembuatan Kopi	4 = Dapat membuat kopi 4 metode 3 = Dapat membuat kopi 3 metode 2 = Dapat membuat kopi 2 metode 1 = Dapat membuat kopi 1 metode	☐	☐	☒	☐

Showing 1 to 8 of 8 entries

[Simpan](#)

Copyright © BOVI SATRIO 2023

Gambar 4.5 Tampilan Halaman Form Penilaian Kinerja Karyawan Barista Berhasil Disimpan

C. Pengguna Head Kitchen

Berikut merupakan daftar penilaian kinerja karyawan kitchen yang dapat diisi oleh head kitchen.

Data Penilaian Kinerja Periode Mei 2023

List Data Penilaian Kinerja

Show 10 entries

Search:

No	Kode	Nama Pegawai	Jabatan	Hasil Penilaian
1	1111	Ika	Kitchen	penilaian

Showing 1 to 1 of 1 entries

Previous 1 Next

Gambar 4.6 Tampilan Halaman Penilaian Kinerja Karyawan *Kitchen*

Tampilan penilaian kinerja memiliki beberapa kriteria yang dapat ditambah, diubah dan dihapus sesuai dengan aturan yang berlaku. Form Penilaian kinerja karyawan kitchen dapat diisi sesuai dengan penilai yaitu head kitchen lalu dapat disimpan. Penilaian juga dapat di edit selama periode belum habis.

Penilaian Kinerja Ika

Form Penilaian Kinerja Kitchen

No	Kriteria	Sub Kriteria	Keterangan	1	2	3	4
1	Kualitas Kerja	Pekerjaan Sesuai SOP	Prosedur kitchen saat pembuatan memakai masker, sarung tangan, penutup kepala dan celemek. 4 = Kitchen memakai atribut lengkap (4 atribut) 3 = Kitchen memakai 3 atribut 2= Kitchen memakai 2 atribut 1= Kitchen memakai 1 atribut atau tidak menggunakan atribut sama sekali	☐	☒	☐	☐
2	Kualitas Kerja	Pencapaian Target Hidangan	4 = Menghidangkan satu order <15 menit 3 = keterlambatan menghidangkan >15 menit 2 = keterlambatan menghidangkan >20 menit 1 = lebih dari >250 menit	☐	☐	☒	☐
3	Kualitas Kerja	Kualitas kerja (kesesuaian menu)	4 = Menu sesuai dengan order 3 = Menu salah <2 2 = Menu salah >2 1 = Menu salah >5	☐	☐	☒	☐
4	Kedisiplinan	Kehadiran	Jumlah ijin kehadiran 4 = Tanpa ijin sama sekali 3 = ijin < 3 kali 2 = ijin < 6 kali 1 = ijin >6 kali	☐	☐	☐	☒
5	Kedisiplinan	Ketepatan Waktu Kehadiran	Jumlah keterlambatan kehadiran 4 = tepat waktu 3 = terlambat <3 kali 2 = terlambat <6 kali 1 = terlambat >6 kali	☐	☐	☒	☐
6	Kedisiplinan	Kebersihan Cafe	4 = Semua ruangan bersih 3 = Kebersihan 3 ruangan 2 = Kebersihan 2 ruangan 1 = Kebersihan 1 ruangan	☐	☐	☐	☒
7	Kemampuan	Crew mengetahui dan memahami produk dengan baik	4 = dapat menjelaskan semua menu 3 = dapat menjelaskan > 15 menu 2 = dapat menjelaskan < 15 menu 1 = dapat menjelaskan < 5 menu	☐	☐	☐	☒
8	Kemampuan	Menguasai masakan	4= Dapat memasak 4 metode 3= Dapat memasak 3 metode 2= Dapat memasak 2 metode 1= Dapat memasak 1 metode	☐	☐	☒	☐

Showing 1 to 8 of 8 entries

[Simpan](#)

Gambar 4.7 Tampilan Halaman Form Penilaian Kinerja Karyawan Barista Berhasil Disimpan

D. Pemilik

Berikut merupakan daftar penilaian kinerja semua jabatan yang dapat dilihat oleh pemilik café Kazoku.

Data Periode

List Data Periode

Show 10 entries

No	Periode	Aksi
1	Mei 2023	cetak penilaian
2	Juni 2023	

Showing 1 to 2 of 2 entries

[Previous](#) [1](#) [Next](#)

Gambar 4.8 Tampilan Halaman Daftar Penilaian Kinerja

Laporan Penilaian Kinerja Karyawan Kitchen Periode Mei 2023								
No	Kode	Nama Pegawai	Jabatan	Tanggal Masuk	Tanggal Lahir	Masa Kerja	Nilai Akhir	Skala Nilai Akhir
1	1111	Ika	Kitchen	2023-01-11	1999-06-29	0 Tahun	0.00	E (Sangat Kurang)

Laporan Penilaian Kinerja Karyawan Barista Periode Mei 2023								
No	Kode	Nama Pegawai	Jabatan	Tanggal Masuk	Tanggal Lahir	Masa Kerja	Nilai Akhir	Skala Nilai Akhir
1	01011	Doni	Barista	2010-10-03	1992-03-04	13 Tahun	2.95	C (Cukup)

Laporan Penilaian Kinerja Karyawan Head Kitchen Periode Mei 2023								
No	Kode	Nama Pegawai	Jabatan	Tanggal Masuk	Tanggal Lahir	Masa Kerja	Nilai Akhir	Skala Nilai Akhir
1	12341	Budi	Head Kitchen	2022-06-20	2000-03-22	1 Tahun	3.33	B (Baik)

Laporan Penilaian Kinerja Karyawan Head Barista Periode Mei 2023								
No	Kode	Nama Pegawai	Jabatan	Tanggal Masuk	Tanggal Lahir	Masa Kerja	Nilai Akhir	Skala Nilai Akhir
1	12343	Beni Satriyo	Head Barista	2022-05-06	1998-02-02	1 Tahun	0.00	E (Sangat Kurang)

Gambar 4. 9 Tampilan Halaman Cetak Laporan Penilaian Kinerja

4.2 Evaluasi Sistem

A. Perhitungan Penilaian Kinerja Kitchen

Perhitungan manual melalui excel pada jabatan kitchen adalah sebagai berikut ini yang dapat dilihat pada. Sedangkan pada Gambar 4. dapat dilihat perhitungan penilaian kinerja melalui sistem.

Kitchen					
Sub Kriteria	Kriteria	Bobot %	Nilai	Rata-Rata	Hasil
Tanggung Jawab	Pekerjaan Sesuai SOP	15	3	3	0,45
	Pencapaian Target Hidangan	10	4	4	0,4
	Kualitas kerja (kesesuaian menu)	15	3	2	0,3
	Kehadiran	10	4	4	0,4
Kedisiplinan	Ketepatan Waktu Kehadiran	10	3	3	0,3
	Kebersihan Cafe	10	3	3	0,3
Kemampuan	Crew mengetahui dan memahami produk dengan baik	15	3	3	0,45
	Menguasai masakan	15	4	4	0,6
Nilai Akhir		100			3,2

Gambar 4.10 Perhitungan Manual Penilaian Kinerja *Kitchen*

Data Penilaian Kinerja										
No	Nama Pegawai	Pekerjaan Sesuai SOP (15%)	Pencapaian Target Hidangan (10%)	Kualitas kerja (kesesuaian menu) (15%)	Kehadiran (10%)	Ketepatan Waktu Kehadiran (10%)	Kebersihan Cafe (10%)	Crew mengetahui dan memahami produk dengan baik (15%)	Menguasai masakan (15%)	Total
1	Ika	0.45	0.4	0.3	0.4	0.3	0.3	0.45	0.6	3.20

Showing 1 to 1 of 1 entries

Gambar 4.11 Perhitungan Sistem Penilaian Kinerja *Kitchen*

Berdasarkan perhitungan karyawan kitchen seperti pada gambar sebelumnya yang menghasilkan nilai akhir 3.2 pada perhitungan manual dan 3.20 pada perhitungan sistem. Nilai akhir yang diperoleh merupakan nilai yang sama sehingga dapat dikatakan perhitungan penilaian kinerja pada kitchen sudah sesuai.

B. Perhitungan Penilaian Kinerja Barista

Perhitungan manual melalui excel pada jabatan barista adalah sebagai berikut yang dapat dilihat pada. Sedangkan pada Gambar 4. dapat dilihat perhitungan penilaian kinerja melalui sistem.

Barista					
Sub Kriteria	Kriteria	Bobot %	Nilai	Rata-Rata	Hasil
Tanggung Jawab	Pencapaian Target Hidangan	10	3	3	0,3
	Kualitas kerja (kesesuaian menu)	15	3	3	0,45
	Pekerjaan Sesuai SOP	15	4	4	0,6
	Kehadiran	10	2	2	0,2
Kedisiplinan	Ketepatan Waktu Kehadiran	20	4	4	0,8
	Kebersihan Cafe	10	3	3	0,3
Kemampuan	Karyawan mengetahui dan memahami produk dengan baik	10	4	4	0,4
	Metode Pembuatan Kopi	10	4	4	0,4
Nilai Akhir		100			3,45

Gambar 4.12 Perhitungan Penilaian Kinerja Barista Manual

Data Perhitungan Periode Mei 2023

Barista

Data Penilaian Kinerja

No	Nama Pegawai	Pekerjaan Sesuai SOP (15%)	Pencapaian Target Hidangan (10%)	Kualitas kerja (kesesuaian menu) (15%)	Kehadiran (10%)	Ketepatan Waktu Kehadiran (20%)	Kebersihan Cafe (10%)	Karyawan mengetahui dan memahami produk dengan baik (10%)	Metode Pembuatan Kopi (10%)	Total
1	Doni	0.45	0.3	0.6	0.2	0.8	0.3	0.4	0.4	3.45

Showing 1 to 1 of 1 entries

Approved

Gambar 4.13 Perhitungan Penilaian Kinerja Barista Pada Sistem

Berdasarkan perhitungan karyawan barista seperti pada gambar sebelumnya yang menghasilkan nilai akhir 3.45 pada perhitungan manual dan 3.45 pada perhitungan sistem. Nilai akhir yang diperoleh merupakan nilai yang sama sehingga dapat dikatakan perhitungan penilaian barista sudah sesuai.

C. Perhitungan *Head Barista*

Perhitungan manual melalui excel pada jabatan head barista adalah sebagai berikut yang dapat dilihat pada. Sedangkan pada Gambar 4. dapat dilihat perhitungan penilaian kinerja melalui sistem.

HEAD BAR							
Sub Kriteria	Kriteria	Bobot %	Nilai	Rata-Rata	Hasil		
Tanggung Jawab	Purchasing	20	4	4	0,8		
	Memastikan pengolahan minuman sesuai dengan standar yang ditetapkan	30	2	3	0,9		
Kedisiplinan	Pembuatan laporan	20	3	4	0,8		
	Pembuatan menu baru / seasonal	15	4	4	0,6		
Kemampuan	Controlling stock	15	4	4	0,6		
	Nilai Akhir	100			3,7		

Gambar 4.14 Perhitungan *Manual* Penilaian Kinerja *Head Barista*

Data Perhitungan Periode Mei 2023

Head Barista

Data Penilaian Kinerja

No	Nama Pegawai	Purchasing (20%)	Memastikan pengolahan makanan sesuai dengan standar yang ditetapkan (30%)	Pembuatan laporan (20%)	Pembuatan menu baru / seasonal (15%)	Controlling stock (15%)	Total
1	Boni Satriyo	0.8	0.9	0.8	0.6	0.6	3.70

Showing 1 to 1 of 1 entries

Approved

Gambar 4.15 Perhitungan Penilaian Kinerja Head Barista Sistem

Berdasarkan perhitungan penilaian kinerja head barista seperti pada gambar sebelumnya yang menghasilkan nilai akhir 3.70 pada perhitungan manual dan 3.70 pada perhitungan sistem. Nilai akhir yang diperoleh merupakan nilai yang sama sehingga dapat dikatakan perhitungan penilaian head barista sudah sesuai.

D. Perhitungan *Head Kitchen*

Perhitungan manual melalui excel pada jabatan head kitchen adalah sebagai berikut yang dapat dilihat pada. Sedangkan pada Gambar 4. dapat dilihat perhitungan penilaian kinerja melalui sistem.

HEAD KITCHEN					
Sub Kriteria	Kriteria	Bobot %	Nilai	Rata-Rata	Hasil
Tanggung Jawab	Purchasing	20	3	3	0,6
	Memastikan pengolahan makanan sesuai dengan standar yang ditetapkan	30	3	3	0,9
	Pembuatan laporan	20	3	3	0,6
Kedisiplinan	Pembuatan menu baru / seasonal	15	3	3	0,45
Kemampuan	Controlling stock	15	2	2	0,3
	Nilai Akhir	100			2,85

Gambar 4.16 Perhitungan Manual Penilaian Kinerja *Head Kitchen*

Data Perhitungan Periode Mei 2023							
Head Kitchen							
Data Penilaian Kinerja							
No	Nama Pegawai	Purchasing (20%)	Memastikan pengolahan makanan sesuai dengan standar yang ditetapkan (30%)	Pembuatan Laporan (15%)	Pembuatan menu baru / seasonal (15%)	Controlling stock (15%)	Total
1	Budi	0,6	0,9	0,6	0,45	0,3	2,85
Showing 1 to 1 of 1 entries							
Approved							

Gambar 4.17 Perhitungan Penilaian Kinerja *Head Kitchen*

Berdasarkan perhitungan penilaian kinerja head kitchen seperti pada gambar sebelumnya yang menghasilkan nilai akhir 3.85 pada perhitungan manual dan 3.85 pada perhitungan sistem. Nilai akhir yang diperoleh merupakan nilai yang sama sehingga dapat dikatakan perhitungan penilaian head kitchen sudah sesuai.

4.3 Hasil Pengujian Sistem

1. Hasil Uji Coba Penilaian Head Barista

Tabel 4.3 Hasil Uji Coba Penilaian *Head Barista*

Pengujian Halaman Data Penilaian Head Barista				
No	Tujuan	Masukan	Hasil yang diharapkan	Hasil Implementasi
1	Mengetahui respon halaman data penilaian disimpan.	Data Penilaian	Sistem menyimpan data penilaian pada <i>database</i> dan sistem menampilkan <i>alert</i> "Data berhasil disimpan"	Gambar 4.3 Tampilan Halaman Form Penilaian Kinerja Head Barista Berhasil Disimpan

2. Hasil Uji Coba Penilaian *Head Kitchen*

Tabel 4.4 Hasil Uji Coba Penilaian *Head Kitchen*

Pengujian Halaman Data Penilaian Head Kitchen				
No	Tujuan	Masukan	Hasil yang diharapkan	Hasil Implementasi
1	Mengetahui respon halaman	Data Penilaian	Sistem menyimpan data penilaian pada <i>database</i> dan	Gambar 4.2 Tampilan Halaman Form Penilaian Kinerja <i>Head</i>

Pengujian Halaman Data Penilaian Head Kitchen				
No	Tujuan	Masukan	Hasil yang diharapkan	Hasil Implementasi
	data penilaian disimpan.		sistem menampilkan <i>alert</i> “Data berhasil disimpan”	<i>Kitchen Berhasil Disimpan</i>

3. Hasil Uji Coba Penilaian Barista

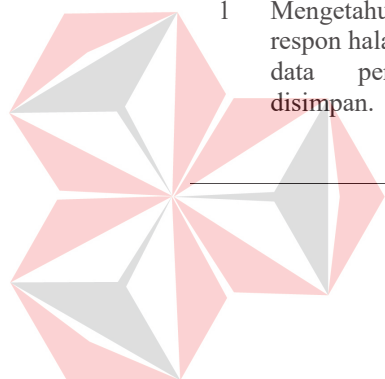
Tabel 4.5 Hasil Uji Coba Penilaian Barista

Pengujian Halaman Data Penilaian Barista				
No	Tujuan	Masukan	Hasil yang diharapkan	Hasil Implementasi
1	Mengetahui respon halaman data penilaian disimpan.	Data Penilaian	Sistem menyimpan data penilaian pada <i>database</i> dan sistem menampilkan <i>alert</i> “Data berhasil disimpan”	Gambar 4.5 Tampilan Halaman Form Penilaian Kinerja Karyawan Barista Berhasil Disimpan

4. Hasil Uji Coba Penilaian Kitchen

Tabel 4.6 Hasil Uji Coba Penilaian *Kitchen*

Pengujian Halaman Data Penilaian Barista				
No	Tujuan	Masukan	Hasil yang diharapkan	Hasil Implementasi
1	Mengetahui respon halaman data penilaian disimpan.	Data Penilaian	Sistem menyimpan data penilaian pada <i>database</i> dan sistem menampilkan <i>alert</i> “Data berhasil disimpan”	Gambar 4.7 Tampilan Halaman Form Penilaian Kinerja Karyawan Barista Berhasil Disimpan



UNIVERSITAS
Dinamika

BAB IV

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil implementasi dan evaluasi terhadap aplikasi penilaian kinerja menggunakan metode graphic rating scale pada Kazoku Cafe dapat diperoleh adalah:

1. Aplikasi dapat melakukan penilaian kinerja dengan waktu yang lebih singkat dengan memudahkan dalam mengakses aplikasi.
2. Penerapan metode GRS dikatakan sudah sesuai dikarenakan hasil nilai akhir perhitungan manual menggunakan excel dengan aplikasi menghasilkan nilai akhir yang sama.
3. Aplikasi ini sudah berjalan dengan baik sesuai dengan fungsi dan kebutuhan pengguna. Aplikasi ini dapat secara otomatis memunculkan hasil penilaian. Aplikasi yang dibuat menghasilkan laporan penilaian kinerja dengan menggunakan GRS.

5.1 Saran

Adapun saran yang dapat diberikan untuk pengembangan aplikasi dimasa mendatang adalah dengan dengan menambahkan

1. Fitur review dari rekan kerja yang dapat diajukan dan diterima oleh karyawan
2. Mengembangkan user interface dan user experience yang lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Bangun, W. (2012). *Manajemen Sumber Daya Manusia*.
- Hadi, S. (1991). *Analisis Butir untuk Instrumen Angket, Tes, dan Skala Nilai*. Yogyakarta: FP UGM.
- Kusdiantoro, A. (2020). Rancang Bangun Aplikasi Penilaian Kinerja Guru Menggunakan Metode Graphic Rating Scale Pada Sekolah SMA Barunawati Surabaya. *Repository Dinamika*.
- Labda, A. H. (2017). Rancang Bangun Aplikasi Penilaian Kinerja Tenaga Pengajar Menggunakan Metode Graphic Rating Scale pada Mi Ma'arif NU Pucang Sidoarjo. *Repository Dinamika*.
- Marwansyah. (2016). *Manajemen Sumber Daya Manusia Edisi Kedua*. Bandung : Alfabeta.
- Pressman, R. (2015). *Rekayasa Perangkat Lunak: Pendekatan praktisi buku 1*. Yogyakarta: ANDI.
- Rachmadi, M. R. (2019). Rancang Bangun Aplikasi Penilaian Kinerja Karyawan pada PT. Samikarya dengan Metode Graphic Rating Scales. *Repository Dinamika*.
- Sanjaya. (2015). *Media Komunikasi Pembelajaran*.
- Tegarden, Dennis, & Wixom, H. (2013). *System Analysis and Design with UML 4th Edition*. Singapore: ohn Wiley & Sons.