



**APLIKASI PENILAIAN CATERING BERBASIS WEB
PADA PT. MULTI SPUNINDO JAYA**

KERJA PRAKTIK



UNIVERSITAS
Dinamika

Oleh:

ALVIN YOSI EKA PUTRA

22410100065

FAKULTAS TEKNOLOGI DAN INFORMATIKA

UNIVERSITAS DINAMIKA

2025

**APLIKASI PENILAIAN CATERING BERBASIS WEB
PADA PT. MULTI SPUNINDO JAYA**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan

Program Sarjana



UNIVERSITAS
Dinamika

Disusun Oleh:

Nama : ALVIN YOSI EKA PUTRA

NIM : 22410100065

Program : S1 (Strata Satu)

Jurusan : Sistem Informasi

FAKULTAS TEKNOLOGI DAN INFORMATIKA

UNIVERSITAS DINAMIKA

2025



*"Kesuksesan bukan milik mereka yang pintar, tapi milik mereka yang pantang
menyerah."*

UNIVERSITAS
Dinamika

LEMBAR PENGESAHAN

Aplikasi Penilaian Catering Berbasis Web Pada PT. Multi Spunindo Jaya

Laporan Kerja Praktik

oleh:

Alvin Yosi Eka Putra

NIM. 224101000065

Telah diperiksa, diuji, dan disetujui

Surabaya, 14 Juli 2025



Digital signed
by Dewiyani

Prof. Dr. M. J. Dewiyani Sunarto

NIDN. 0725076301

Nabila Amanda Putri

Mengetahui,

Ketua Program Studi S1 Sistem Informasi

Endra

EEey

Digitally signed by
Endra Rahmawati
Date: 2025.07.30
14:29:54 +07'00'

Endra Rahmawati, M.Kom.

NIDN. 0712108701

PERNYATAAN
PERSETUJUAN PUBLIKASI DAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Sebagai mahasiswa **Universitas Dinamika**, Saya:

Nama : **Alvin Yosi Eka Putra**
NIM : **22410100065**
Program Studi : **S1 Sistem Informasi**
Fakultas : **Fakultas Teknologi dan Informatika**
Jenis Karya : **Laporan Kerja Praktik**
Judul Karya : **APLIKASI PENILAIAN CATERING BERBASIS WEB
PADA PT. MULTI SPUNINDO JAYA**

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 Royalty Free Right*) atas seluruh isi/sebagian karya ilmiah Saya tersebut diatas 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 diatas adalah hasil karya asli Saya, bukan plagiat baik sebagian maupun keseluruhan. Kutipan, karya, atau pendapat orang lain yang ada dalam karya ilmiah ini semata-mata hanya sebagai rujukan yang dicantumkan dalam Daftar Pustaka Saya.
3. Apabila dikemudian hari ditemukan dan terbukti terdapat tindakan plagiasi pada karya ilmiah ini, maka Saya bersedia untuk menerima pencabutan terhadap gelar kesarjanaan yang telah diberikan kepada Saya.

Demikan surat pernyataan ini Saya buat dengan sebenar-benarnya.

Surabaya, 09 Juli 2025



Alvin Yosi Eka Putra
NIM: 22410100065

ABSTRAK

Aplikasi penilaian katering berbasis web dikembangkan untuk mendukung proses evaluasi vendor katering di PT. Multi Spunindo Jaya yang sebelumnya dilakukan secara manual. Proses manual ini berisiko menyebabkan kehilangan data dan kurang efisien dalam pelaporan. Sistem yang dirancang menerapkan hak akses berbasis peran, yaitu Klinik dan *General Affair* (GA), untuk mencatat hasil sidak, memverifikasi data, dan menyusun laporan penilaian triwulanan. Aplikasi ini dibangun menggunakan *framework* Laravel dan basis data MySQL dengan arsitektur *Model View Controller* (MVC) guna menjamin skalabilitas dan keamanan sistem. Pengujian sistem dilakukan menggunakan metode *Black Box Testing* dan menunjukkan bahwa seluruh fitur inti seperti input data, validasi, dan pelaporan berfungsi dengan baik. Hasil akhir menunjukkan bahwa aplikasi ini mampu meningkatkan efisiensi pencatatan, akurasi data, dan mendukung proses pengambilan keputusan secara cepat dan tepat. Sistem ini menjadi solusi digital yang efektif dalam menjaga kualitas layanan katering di lingkungan perusahaan.

Kata Kunci: Aplikasi Web, Black Box Testing, Laravel, MVC, Penilaian Katering

KATA PENGANTAR

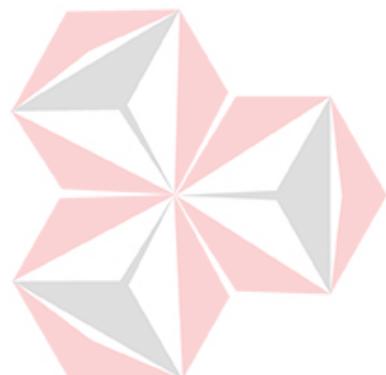
Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga laporan Kerja Praktik yang berjudul “*Aplikasi Penilaian Catering Berbasis Web pada PT. Multi Spunindo Jaya*” ini dapat diselesaikan dengan baik dan tepat waktu.

Laporan ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memenuhi mata kuliah Kerja Praktik pada Program Studi Sistem Informasi, Fakultas Teknologi dan Informatika, Universitas Dinamika. Dalam proses penyusunan laporan ini, penulis mendapatkan banyak dukungan, bimbingan, dan arahan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati, penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Prof. Dr. M. J. Dewiyani Sunarto, selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan akademik dan arahan selama pelaksanaan kerja praktik hingga penyusunan laporan ini.
2. Ibu Endra Rahmawati, M.Kom., selaku Ketua Program Studi S1 Sistem Informasi Universitas Dinamika yang telah memberikan kesempatan dan dukungan dalam pelaksanaan kerja praktik ini.
3. Ibu Nabila Amanda Putri, selaku mentor lapangan dari PT. Multi Spunindo Jaya, yang telah membimbing secara langsung selama proses magang dan memberikan pemahaman praktis yang sangat berarti.
4. Seluruh staf dan tim dari PT. Multi Spunindo Jaya yang telah memberikan kesempatan, fasilitas, serta pengalaman kerja nyata selama penulis menjalankan kerja praktik.

5. Kedua orang tua dan keluarga yang selalu memberikan doa, semangat, dan dukungan moril maupun materil.
6. Teman-teman seperjuangan dan pihak lain yang tidak dapat disebutkan satu per satu atas segala bantuan, motivasi, dan kebersamaan selama proses kerja praktik berlangsung.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan demi perbaikan di masa mendatang. Semoga laporan ini dapat memberikan manfaat dan menjadi referensi yang berguna bagi pihak yang membutuhkan.

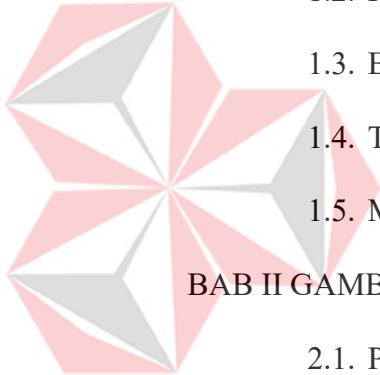


UNIVERSITAS
Dinamika
Penulis

Surabaya, 13 Juli 2025

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Batasan Masalah	2
1.4. Tujuan.....	3
1.5. Manfaat.....	3
BAB II GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	5
2.1. Profil Perusahaan	5
2.2. Identitas Perusahaan	6
2.3. Visi Perusahaan	6
2.4. Misi Perusahaan.....	6
2.5. Struktur Organisasi	7
BAB III LANDASAN TEORI.....	9
3.1. Unsur Penilaian Catering PT. Multi Spunindo Jaya.....	9
3.2. Web dan Hosting Aplikasi.....	10
3.3. Black Box Testing	10
3.4. Aplikasi.....	11

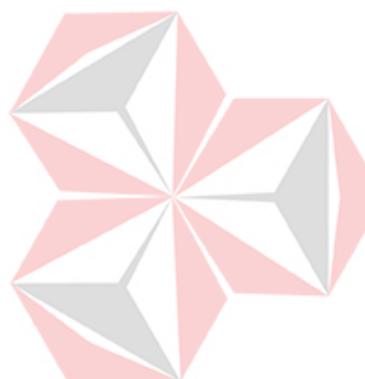


UNIVERSITAS
Dinamika

BAB IV DESKRIPSI PEKERJAAN	12
4.1. Gambaran Umum	12
4.2. Diagram Alur Sistem	13
4.2.1. Flowchart Global	14
4.2.2. Activity Diagram	15
4.2.3. Entity Relationship Diagram (ERD).....	19
4.3. Implementasi Aplikasi.....	21
4.3.1. Halaman Login	21
4.3.2. Halaman Dashboard (Klinik).....	22
4.3.3. Halaman Dashboard (GA)	24
4.3.4. Halaman Daftar Vendor Catering (GA)	25
4.3.5. Halaman Tambah Vendor Catering (GA)	26
4.3.6. Halaman Daftar Kategori Pertanyaan (Klinik)	27
4.3.7. Halaman Tambah Kategori Pertanyaan (Klinik)	28
4.3.8. Halaman Daftar Pertanyaan (Klinik).....	29
4.3.9. Halaman Tambah Pertanyaan (Klinik)	30
4.3.10. Halaman Daftar Kategori Penilaian (GA dan Klinik)	31
4.3.11. Halaman Tambah Kategori Penilaian (GA dan Klinik)	32
4.3.12. Halaman Daftar Sidak Catering (Klinik).....	33
4.3.13. Halaman Tambah Sidak Catering (Klinik).....	34
4.3.14. Halaman Daftar Sidak Catering (GA)	35
4.4. Hasil Pengujian Aplikasi	36
BAB V PENUTUP.....	38
5.1. Kesimpulan.....	38



5.2. Saran	39
DAFTAR PUSTAKA	40

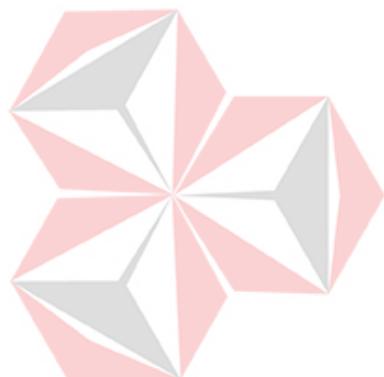


UNIVERSITAS
Dinamika

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 4. 1 Hasil Pengujian Black Box Testing	37
--	----



UNIVERSITAS
Dinamika

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2. 1 Pabrik PT. Multi Spunindo Jaya Tbk	5
Gambar 2. 2 Struktur Organisasi PT. Multi Spunindo Jaya Tbk.	7
Gambar 4. 1 Flowchart Global.....	14
Gambar 4. 2 Activity Diagram Sidak Catering Role GA.....	15
Gambar 4. 3 Halaman Login.....	21
Gambar 4. 4 Halaman Dashboard (Klinik)	22
Gambar 4. 5 Halaman Dashboard (GA).....	24
Gambar 4. 6 Halaman Daftar Vendor Catering	25
Gambar 4. 7 Halaman Tambah Vendor Catering.....	26
Gambar 4. 8 Halaman Daftar Kategori Pertanyaan Klinik	27
Gambar 4. 9 Halaman Tambah Kategori Pertanyaan.....	28
Gambar 4. 10 Halaman Daftar Pertanyaan	29
Gambar 4. 11 Halaman Tambah Pertanyaan.....	30
Gambar 4. 12 Halaman Daftar Kategori Penilaian	31
Gambar 4. 13 Halaman Tambah Kategori (GA)	32
Gambar 4. 14 Halaman Daftar Sidak Catering Klinik	33
Gambar 4. 15 Halaman Tambah Sidak Catering Klinik	34
Gambar 4. 16 Halaman Daftar Sidak Catering GA.....	35

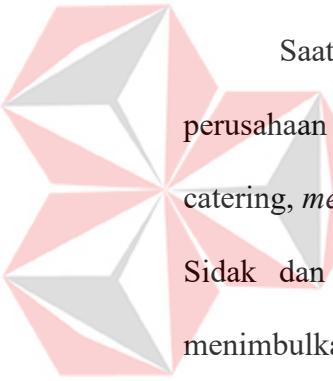


BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

PT. Multi Spunindo Jaya Tbk merupakan perusahaan yang bergerak di bidang manufaktur, khususnya dalam produksi *non-woven fabric*, dan berlokasi di Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur. Sebagai perusahaan berskala besar dengan jumlah karyawan yang cukup banyak, PT. Multi Spunindo Jaya memiliki sistem pendukung operasional yang kompleks, termasuk dalam hal penyediaan konsumsi bagi para karyawan melalui layanan catering.



Saat ini, proses pencatatan dan pengelolaan data terkait layanan catering di perusahaan masih dilakukan secara manual. Hal ini meliputi pencatatan nama catering, *menu plan*, *menu actual*, serta penilaian kualitas catering yang terdiri dari Sidak dan hasil *Medical Check-Up (MCU)* karyawan. Sistem manual ini menimbulkan berbagai permasalahan, antara lain risiko kehilangan data mingguan karena tidak tersimpan dalam sistem yang terstruktur atau basis data yang aman dan terorganisir.

Berdasarkan permasalahan tersebut, dibutuhkan solusi sistem yang mampu mencatat dan mengelola seluruh informasi terkait catering secara digital dan terpusat. Untuk itu, metode yang digunakan adalah dengan membangun sebuah aplikasi *Log Book Catering* berbasis web. Aplikasi ini dirancang untuk mencatat seluruh data terkait layanan catering secara sistematis, mulai dari identitas penyedia catering, perencanaan dan realisasi menu, tambahan makanan (*extra food*), hingga penilaian kinerja penyedia catering berdasarkan sidak dan hasil MCU karyawan.

Dengan penerapan aplikasi ini, proses pencatatan menjadi lebih efisien, akurat, dan terjamin keamanannya. Selain itu, solusi ini juga sejalan dengan bidang Sistem Informasi yang menekankan pada pemanfaatan teknologi informasi untuk mendukung proses bisnis dan pengambilan keputusan di lingkungan perusahaan.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka rumusan masalah dalam pengembangan aplikasi Log Book Catering berbasis web ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana merancang aplikasi berbasis web yang dapat digunakan untuk mencatat dan mengelola data hasil sidak layanan catering di PT. Multi Spunindo Jaya Tbk?
2. Bagaimana menyajikan data penilaian catering dari hasil sidak secara sistematis, akurat, dan mudah diakses melalui aplikasi web?
3. Bagaimana memastikan bahwa aplikasi web yang dibangun dapat meningkatkan efisiensi dan keamanan dalam proses pencatatan dan pelaporan hasil sidak catering?

1.3. Batasan Masalah

Untuk menghindari perluasan ruang lingkup pembahasan yang dapat menyebabkan penelitian menjadi tidak terfokus, maka batasan masalah dalam penelitian ini ditetapkan sebagai berikut:

1. Penilaian layanan catering yang dicatat dalam aplikasi ini hanya berasal dari hasil sidak langsung yang dilakukan oleh tim internal perusahaan, tidak mencakup hasil dari *Medical Check Up* (MCU) atau sumber penilaian lainnya.

2. Aplikasi yang dibangun hanya berfokus pada pengelolaan data penilaian catering, tidak mencakup fitur lain seperti pencatatan *menu plan*, *menu actual*, maupun *extra food*.
3. Sistem yang dikembangkan merupakan aplikasi berbasis web, sehingga tidak mencakup pengembangan untuk platform mobile (Android/iOS).

1.4. Tujuan

Tujuan dari pembangunan aplikasi *Log Book Catering* berbasis web ini adalah:

1. Untuk merancang dan mengembangkan sistem pencatatan data hasil sidak layanan catering yang terstruktur, mudah digunakan, dan berbasis web.
2. Untuk menyajikan data penilaian hasil sidak secara sistematis dan akurat, sehingga memudahkan proses *monitoring* kualitas layanan oleh pihak manajemen.
3. Untuk meningkatkan efisiensi dalam pencatatan dan pelaporan hasil sidak dengan memanfaatkan teknologi informasi yang aman dan terpusat.
4. Untuk mengurangi risiko kehilangan data dan kesalahan pencatatan yang kerap terjadi pada sistem manual.

1.5. Manfaat

Adapun manfaat yang dapat diperoleh dari pengembangan aplikasi ini antara lain:

1. Mempermudah tim internal dalam melakukan pencatatan dan pelaporan hasil sidak layanan catering secara digital dan real-time.

2. Meningkatkan akurasi data penilaian catering karena sistem dirancang dengan validasi input yang sesuai standar.
3. Menjamin keamanan dan keutuhan data melalui penyimpanan dalam basis data yang terorganisir.
4. Mendukung pengambilan keputusan yang lebih cepat dan tepat dalam evaluasi serta perbaikan layanan catering di perusahaan.



BAB II

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

2.1. Profil Perusahaan

PT. Multi Spunindo Jaya Tbk didirikan pada tahun 1998 sebagai perusahaan yang bergerak di bidang manufaktur *non-woven fabric*. Sejak awal berdirinya, perusahaan ini telah memfokuskan diri pada pengembangan dan produksi bahan non-anyaman (*non-woven*) dengan menggunakan teknologi *spunbond* dan *spunlace*. Berlokasi di Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur, perusahaan ini terus berkembang menjadi salah satu pelopor industri *non-woven* di Indonesia.

Dengan pengalaman lebih dari dua dekade, PT. Multi Spunindo Jaya Tbk telah berhasil membangun reputasi sebagai produsen kain *non-woven* berkualitas tinggi yang digunakan untuk berbagai keperluan industri seperti otomotif, furnitur, pertanian, kebersihan, dan kesehatan. Gambar 2. 1 menunjukkan area pabrik PT. Multi Spunindo Jaya Tbk yang dilengkapi dengan fasilitas produksi modern. Infrastruktur ini mendukung proses manufaktur yang efisien dan higienis, sehingga mampu menghasilkan produk *non-woven* dengan standar mutu tinggi sesuai kebutuhan berbagai sektor industri.



Gambar 2. 1 Pabrik PT. Multi Spunindo Jaya Tbk

2.2. Identitas Perusahaan

Identitas perusahaan yang diinformasikan meliputi nama perusahaan, alamat, nomor telepon, serta email. Adapun rincian identitasnya adalah sebagai berikut.

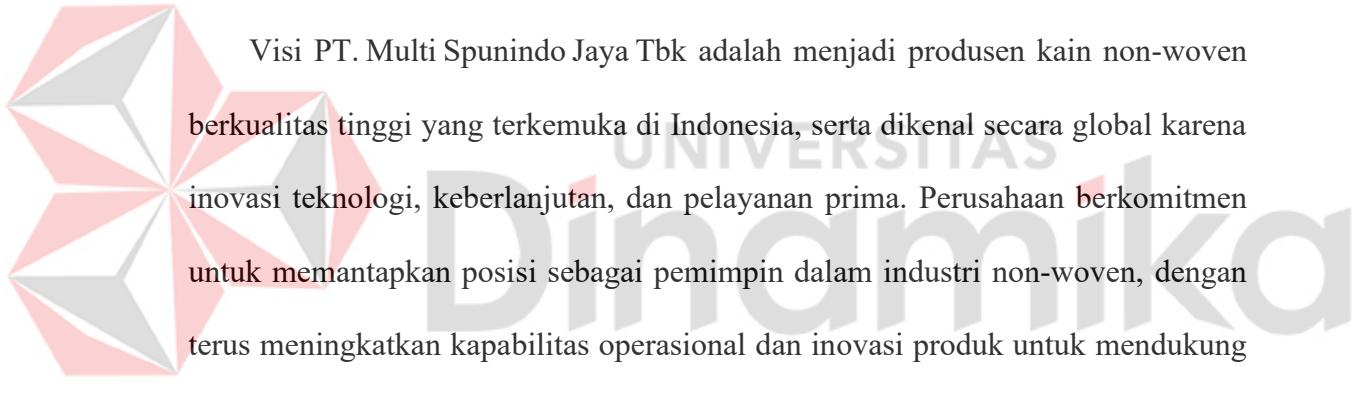
Nama Instansi : PT. Multi Spunindo Jaya Tbk

Alamat : Jabaran, Krian, Sidoarjo Regency, Jawa Timur 61263

Nomor telepon : (031) 89755555

Email : letsgomsj@spunindo.com

2.3. Visi Perusahaan



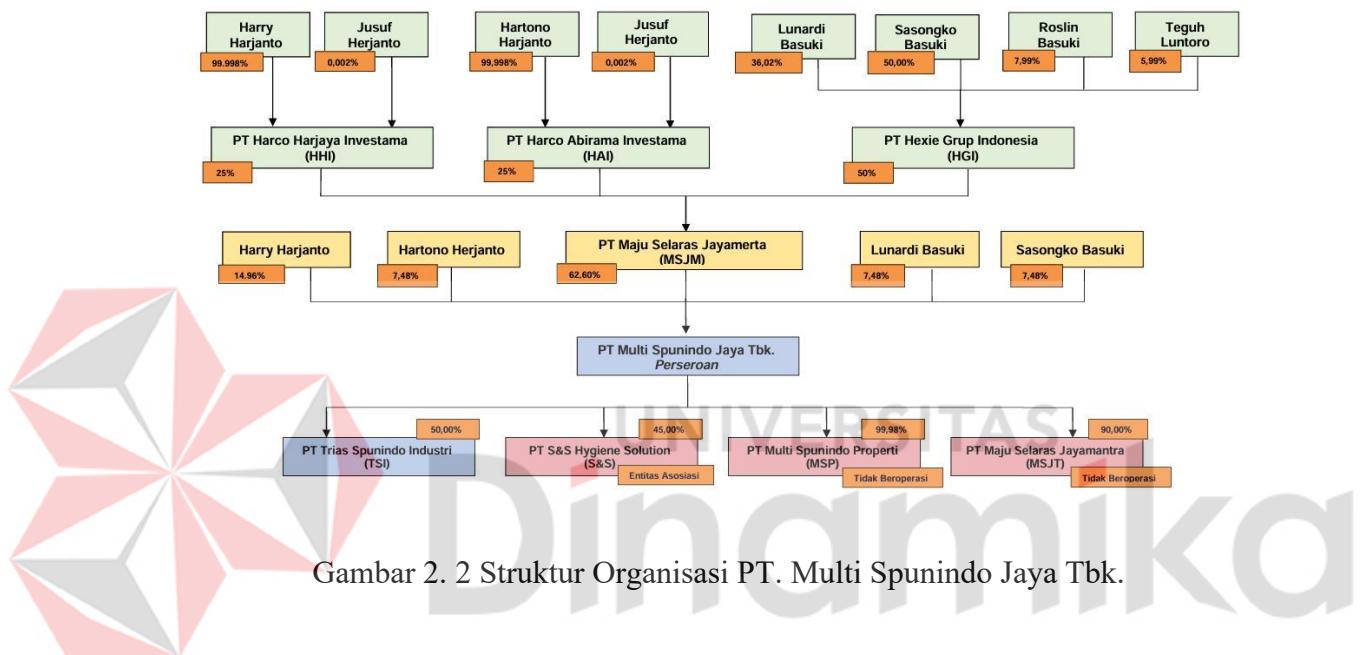
Visi PT. Multi Spunindo Jaya Tbk adalah menjadi produsen kain non-woven berkualitas tinggi yang terkemuka di Indonesia, serta dikenal secara global karena inovasi teknologi, keberlanjutan, dan pelayanan prima. Perusahaan berkomitmen untuk memantapkan posisi sebagai pemimpin dalam industri non-woven, dengan terus meningkatkan kapabilitas operasional dan inovasi produk untuk mendukung kebutuhan berbagai sektor (kesehatan, geotekstil, otomotif, dll.).

2.4. Misi Perusahaan

1. Mengembangkan dan meningkatkan kapasitas produksi secara berkelanjutan untuk mendukung permintaan pasar, dengan kapasitas mencapai sekitar 85.000 ton per tahun .
2. Menerapkan teknologi modern dan sistem kontrol mutu untuk menghasilkan produk non-woven berkualitas tinggi.
3. Meningkatkan inovasi produk dan layanan, serta memperluas pasar di berbagai sektor industri.

4. Menjalankan praktik bisnis yang berkelanjutan, menerapkan pengelolaan lingkungan dan tata kelola yang baik (good corporate governance) .
5. Membangun hubungan jangka panjang dengan pelanggan dan pemangku kepentingan melalui pelayanan prima dan kepatuhan etis.

2.5. Struktur Organisasi



Gambar 2. 2 Struktur Organisasi PT. Multi Spunindo Jaya Tbk.

PT. Multi Spunindo Jaya Tbk merupakan entitas usaha yang dimiliki oleh beberapa pemegang saham, baik individu maupun perusahaan. Mayoritas kepemilikan saham perseroan dikuasai oleh PT. Maju Selaras Jayamerta (MSJM) sebesar 62,60%, sedangkan sisanya dimiliki secara langsung oleh Harry Harjanto (14,96%), Hartono Herjanto (7,48%), Lunardi Basuki (7,48%), dan Sasongko Basuki (7,48%). Kepemilikan MSJM sendiri merupakan hasil konsolidasi dari beberapa perusahaan holding, yaitu PT. Harco Harjaya Investama (HHI), PT. Harco Abirama Investama (HAI), dan PT Hexie Grup Indonesia (HGI), yang dikuasai oleh keluarga besar Harjanto dan Basuki.

Dalam operasionalnya, PT. Multi Spunindo Jaya Tbk juga memiliki beberapa entitas anak dan asosiasi, yaitu PT. Trias Spunindo Industri (TSI) dengan kepemilikan 50%, PT. S&S Hygiene Solution (S&S) sebesar 45% sebagai entitas asosiasi, PT. Multi Spunindo Properti (MSP) sebesar 99,98%, dan PT. Maju Selaras Jayamantra (MSJT) sebesar 90%. Dua entitas terakhir saat ini tercatat belum beroperasi. Berdasarkan informasi prospektus, pemilik manfaat utama dan pengendali Perseroan adalah Sasongko Basuki.



BAB III

LANDASAN TEORI

3.1. Unsur Penilaian Catering PT. Multi Spunindo Jaya

Penilaian kualitas layanan catering di PT. Multi Spunindo Jaya dilakukan secara berkala setiap triwulan oleh tim Klinik dan diverifikasi oleh *General Affair* (GA). Proses ini menggunakan formulir digital yang terdiri dari sejumlah kategori penilaian. Setiap kategori memiliki bobot nilai dengan skala penilaian 1 (buruk), 2 (cukup), hingga 3 (baik), sebagaimana diatur dalam sistem melalui menu Master Kategori Penilaian. Penilaian dilakukan langsung oleh tim Klinik berdasarkan hasil sidak lapangan. Apabila skor yang diberikan terhadap suatu kategori adalah 1 atau 2, maka sistem akan menampilkan notifikasi yang mengharuskan tindakan lanjutan berupa pembuatan Surat Peringatan (SP), disertai dokumentasi berupa gambar atau catatan temuan.

Dengan penerapan sistem ini, proses penilaian menjadi lebih objektif, efisien, dan terdokumentasi secara digital melalui aplikasi *Log Book Catering* berbasis web. Data yang tersimpan dalam sistem memungkinkan proses pemantauan dan evaluasi vendor catering dilakukan secara terstruktur dan berkelanjutan. Pendekatan penilaian yang digunakan di perusahaan ini juga sejalan dengan prinsip *SERVQUAL* dalam industri jasa boga, yang menilai kualitas pelayanan berdasarkan lima dimensi utama, yaitu tangibles, reliability, responsiveness, assurance, dan empathy (Astawan, 2008).

3.2. Web dan Hosting Aplikasi

Aplikasi berbasis web merupakan perangkat lunak yang diakses melalui peramban menggunakan protokol HTTP atau HTTPS. Teknologi ini memanfaatkan HTML, CSS, dan JavaScript di sisi klien serta PHP di sisi server, sesuai struktur sistem yang digunakan dalam proyek. Keunggulannya meliputi akses yang fleksibel dari berbagai perangkat, penyimpanan data terpusat, serta efisiensi dalam pengelolaan informasi. Sistem juga dilengkapi dengan validasi otomatis sebelum data disimpan guna mempercepat input dan mengurangi kesalahan.

Aplikasi penilaian catering ini telah diunggah ke server hosting perusahaan dan dapat diakses secara daring melalui alamat domain tertentu. Dengan sistem terpusat, proses pengisian, pemantauan, dan pelaporan dapat dilakukan secara real-time tanpa perlu instalasi tambahan di perangkat pengguna. Pembaruan sistem dapat diterapkan langsung melalui server tanpa mengganggu aktivitas operasional.

Kualitas aplikasi web dinilai berdasarkan parameter pengalaman pengguna (*user experience*) seperti kemudahan navigasi, respons antarmuka, dan kenyamanan saat digunakan. Penelitian menunjukkan bahwa evaluasi berbasis UX mampu meningkatkan efektivitas sistem dalam mendukung tugas pengguna (Mistry & Rajan, 2019).

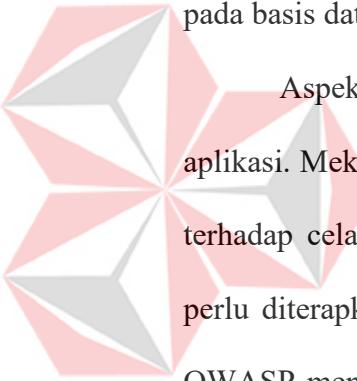
3.3. Black Box Testing

Metode *Black Box Testing* menguji fungsionalitas sebuah aplikasi tanpa melihat struktur internal kodennya. Pengujian dilakukan dengan memberikan input tertentu lalu memeriksa output yang dihasilkan apakah sesuai spesifikasi. Sebuah studi pada aplikasi buku tamu berbasis web mengungkap bahwa *Black Box Testing*

efektif untuk mengidentifikasi masalah validasi input, navigasi UI, dan performa sistem (Salih & Saefullah, 2024).

3.4. Aplikasi

Aplikasi merupakan perangkat lunak yang dirancang untuk menjalankan fungsi tertentu secara otomatis dan sistematis guna membantu aktivitas manusia. Dalam konteks ini, aplikasi penilaian catering berbasis web dikembangkan untuk mendukung proses pencatatan, evaluasi, serta pelaporan hasil sidak vendor catering secara digital. Aplikasi ini dirancang dengan antarmuka yang ramah pengguna, sistem validasi input di sisi klien dan server, serta penyimpanan data terstruktur pada basis data relasional.



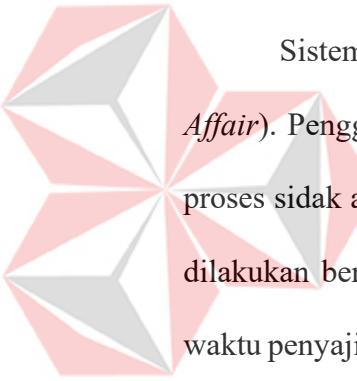
Aspek keamanan juga menjadi elemen penting dalam pengembangan aplikasi. Mekanisme seperti autentikasi pengguna, enkripsi data, dan pengamanan terhadap celah umum seperti *SQL injection* maupun *cross-site scripting* (XSS) perlu diterapkan untuk menjamin keutuhan dan kerahasiaan informasi. Panduan OWASP menyarankan pengujian keamanan secara berkala, baik melalui metode manual maupun otomatis, termasuk menggunakan pendekatan *black box* untuk menilai aplikasi dari perspektif pengguna eksternal tanpa akses ke kode sumber (OWASP, 2021).

BAB IV

DESKRIPSI PEKERJAAN

4.1. Gambaran Umum

Aplikasi Penilaian Catering berbasis web merupakan sistem yang dirancang untuk mendigitalisasi proses pencatatan, penilaian, dan pelaporan kualitas layanan catering di lingkungan PT. Multi Spunindo Jaya. Sistem ini dibangun menggunakan framework Laravel dengan basis data MySQL serta menerapkan arsitektur *Model View Controller* (MVC), guna memastikan pengelolaan data yang terstruktur, efisien, dan mudah dikembangkan di masa mendatang.



Sistem ini terdiri dari dua hak akses utama, yaitu Klinik dan GA (*General Affair*). Pengguna dengan hak akses Klinik bertanggung jawab dalam melakukan proses sidak atau inspeksi langsung terhadap layanan penyedia catering. Penilaian dilakukan berdasarkan parameter tertentu seperti kebersihan makanan, ketepatan waktu penyajian, kelengkapan menu, hingga kualitas pelayanan secara menyeluruh.

Hasil dari sidak ini diinput langsung oleh Klinik ke dalam sistem melalui form digital yang telah disediakan. Proses ini dilakukan secara rutin setiap tiga bulan sekali dalam satu tahun atau satu kali dalam satu triwulan, sesuai dengan jadwal program penilaian internal perusahaan.

Setelah Klinik menyelesaikan input data sidak, pengguna dengan hak akses GA akan memverifikasi dan memproses hasil penilaian tersebut. GA bertugas untuk memastikan bahwa seluruh proses telah dijalankan sesuai prosedur yang berlaku. Setelah dilakukan validasi, sistem akan secara otomatis menghitung nilai akhir dari

masing-masing vendor catering berdasarkan bobot dan parameter yang telah ditentukan sebelumnya.

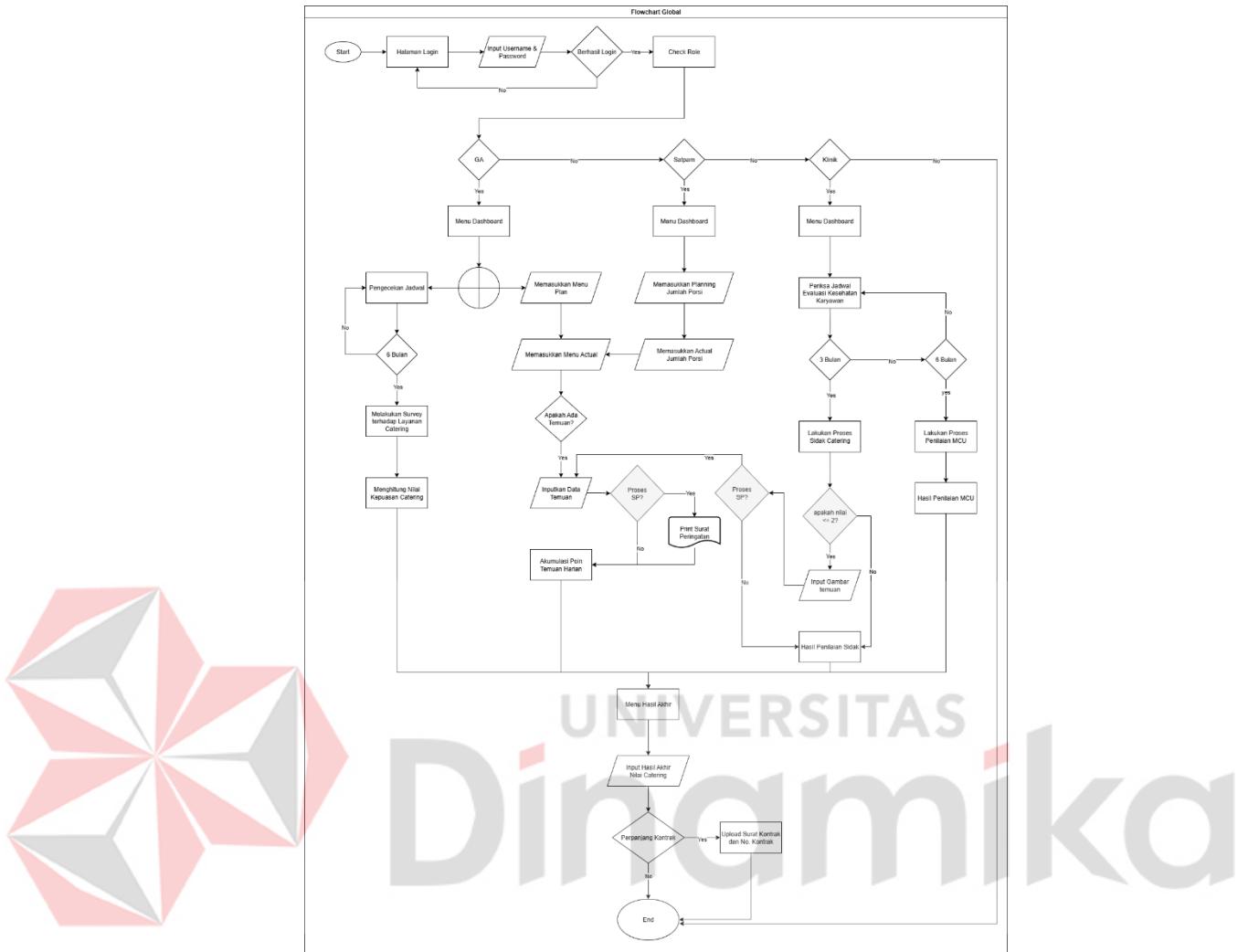
Dengan diterapkannya sistem ini, seluruh proses yang sebelumnya dilakukan secara manual kini terdigitalisasi dan terintegrasi secara menyeluruh. Proses pencatatan menjadi lebih cepat, akurat, dan data tersimpan dengan aman di dalam sistem. Aplikasi ini juga dilengkapi dengan fitur rekap dan pelaporan per triwulan yang memudahkan pihak manajemen dalam melakukan evaluasi secara berkala terhadap kualitas layanan catering. Melalui sistem ini, pengambilan keputusan menjadi lebih efektif karena didasarkan pada data yang objektif dan terdokumentasi dengan baik.

4.2. Diagram Alur Sistem

Untuk menjelaskan proses kerja dari aplikasi penilaian catering berbasis web yang dikembangkan, digunakan beberapa bentuk pemodelan diagram, yaitu *flowchart* dan *activity diagram*. Diagram ini bertujuan untuk menggambarkan alur sistem secara menyeluruh serta menjelaskan pembagian proses kerja berdasarkan peran pengguna sistem, yaitu Klinik dan *General Affair* (GA).

Flowchart digunakan untuk memvisualisasikan urutan alur kerja secara umum, dari tahap awal hingga akhir, tanpa membedakan peran pengguna. Sementara itu, activity diagram digunakan untuk menjelaskan aktivitas spesifik yang dilakukan oleh masing-masing pengguna sesuai dengan hak aksesnya.

4.2.1. Flowchart Global

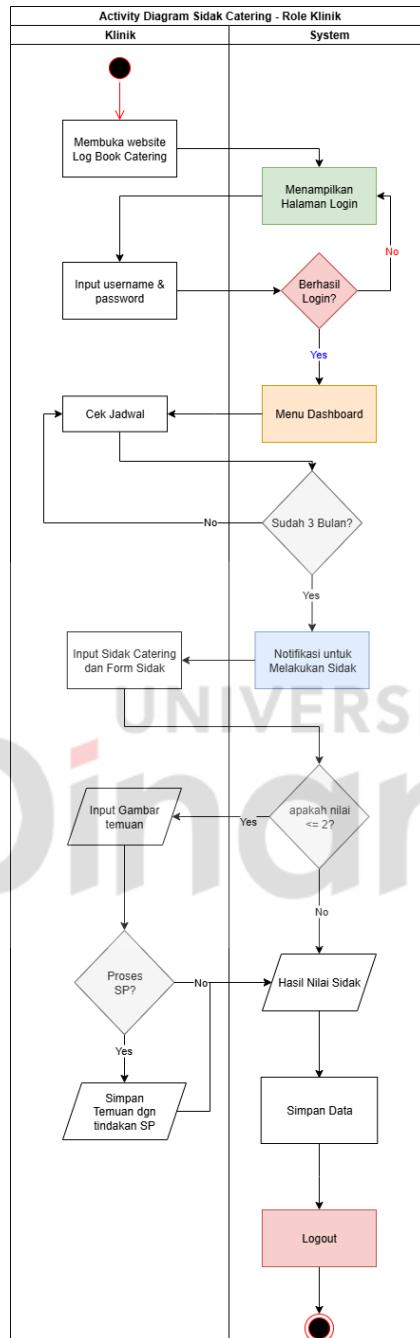


Gambar 4. 1 Flowchart Global

Gambar 4. 1 merupakan *Flowchart Global* menggambarkan rangkaian proses utama dari aplikasi penilaian catering berbasis web. Alur dimulai dari penginputan data hasil sidak oleh pihak Klinik, dilanjutkan dengan proses verifikasi oleh GA, hingga sistem secara otomatis menghitung dan menghasilkan nilai akhir penilaian catering. Diagram ini memberikan gambaran umum mengenai hubungan antarproses dalam sistem serta urutan pelaksanaannya secara menyeluruh.

4.2.2. Activity Diagram

A. Activity Diagram Sidak Catering Role Klinik



Gambar 4. 2 Activity Diagram Sidak Catering Role GA

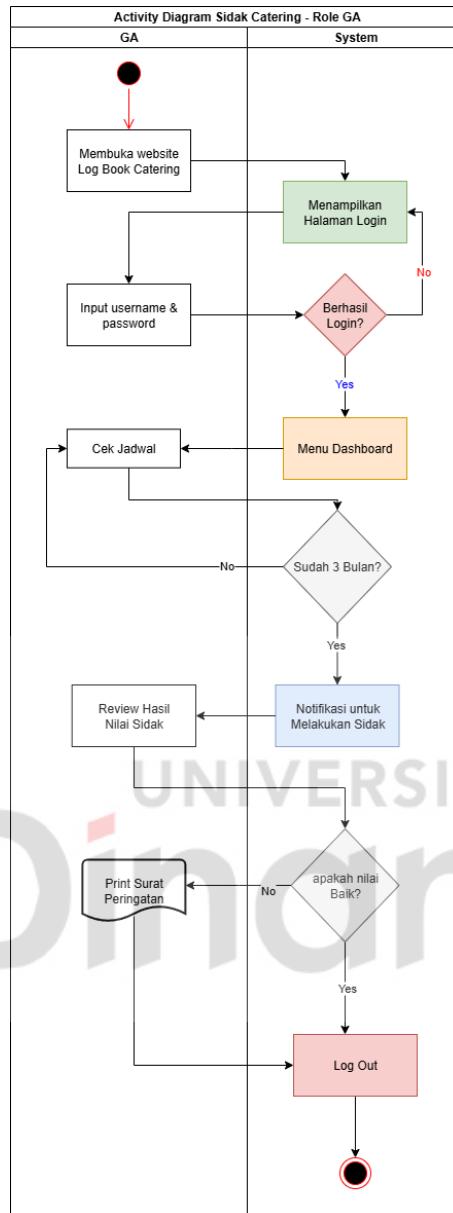
Gambar 4. 2 merupakan diagram aktivitas yang menggambarkan alur proses yang dilakukan oleh pengguna dengan peran Klinik dalam sistem aplikasi *Log Book*

Catering. Proses dimulai ketika pengguna Klinik membuka situs aplikasi, lalu melakukan login dengan memasukkan nama pengguna dan kata sandi. Setelah login berhasil, sistem akan menampilkan halaman dashboard.

Selanjutnya, pengguna melakukan pengecekan jadwal untuk menentukan apakah waktu pelaksanaan sidak telah mencapai tiga bulan sejak sidak terakhir. Jika belum mencapai periode tersebut, maka proses sidak belum dapat dilakukan. Namun, jika sudah memenuhi interval waktu, sistem akan menampilkan notifikasi bahwa pengguna dapat melakukan sidak catering.

Pengguna kemudian mengisi formulir penilaian catering sesuai dengan hasil observasi di lapangan. Jika terdapat temuan, pengguna dapat mengunggah gambar temuan tersebut. Setelah itu, sistem akan melakukan pengecekan terhadap nilai hasil sidak. Apabila nilai sidak kurang dari atau sama dengan dua, maka diperlukan proses tindak lanjut berupa pembuatan Surat Peringatan (SP). Jika tindakan SP dibutuhkan, data temuan beserta tindakannya akan disimpan dalam sistem. Jika tidak, maka sistem langsung menyimpan hasil nilai sidak. Proses ini diakhiri dengan pengguna melakukan logout dari sistem.

B. Activity Diagram Sidak Catering Role GA

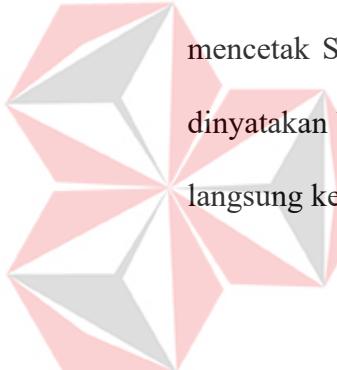


Gambar 4. 3 Activity Diagram Sidak Catering Role GA

Gambar 4.3 merupakan diagram aktivitas yang menjelaskan alur proses kerja pengguna dengan peran *General Affair* (GA) dalam sistem aplikasi *Log Book Catering*. Proses diawali dengan membuka situs aplikasi *Log Book Catering*, lalu melakukan login menggunakan nama pengguna dan kata sandi. Apabila login berhasil, sistem akan menampilkan halaman dashboard. Selanjutnya, pengguna dapat memeriksa jadwal (Cek Jadwal) atau memeriksa hasil sidak (Review Hasil Nilai Sidak). Jika memeriksa hasil sidak, pengguna akan diberi tahu apakah nilai baik atau tidak. Jika nilai baik, pengguna akan keluar (Log Out). Jika nilai tidak baik, pengguna akan dicetak surat peringatan (Print Surat Peringatan). Terakhir, pengguna akan ditanyakan apakah sudah 3 bulan. Jika ya, sistem akan mengirim notifikasi untuk melakukan sidak lagi (Notifikasi untuk Melakukan Sidak) dan proses akan berulang. Jika tidak, proses akan berhenti.

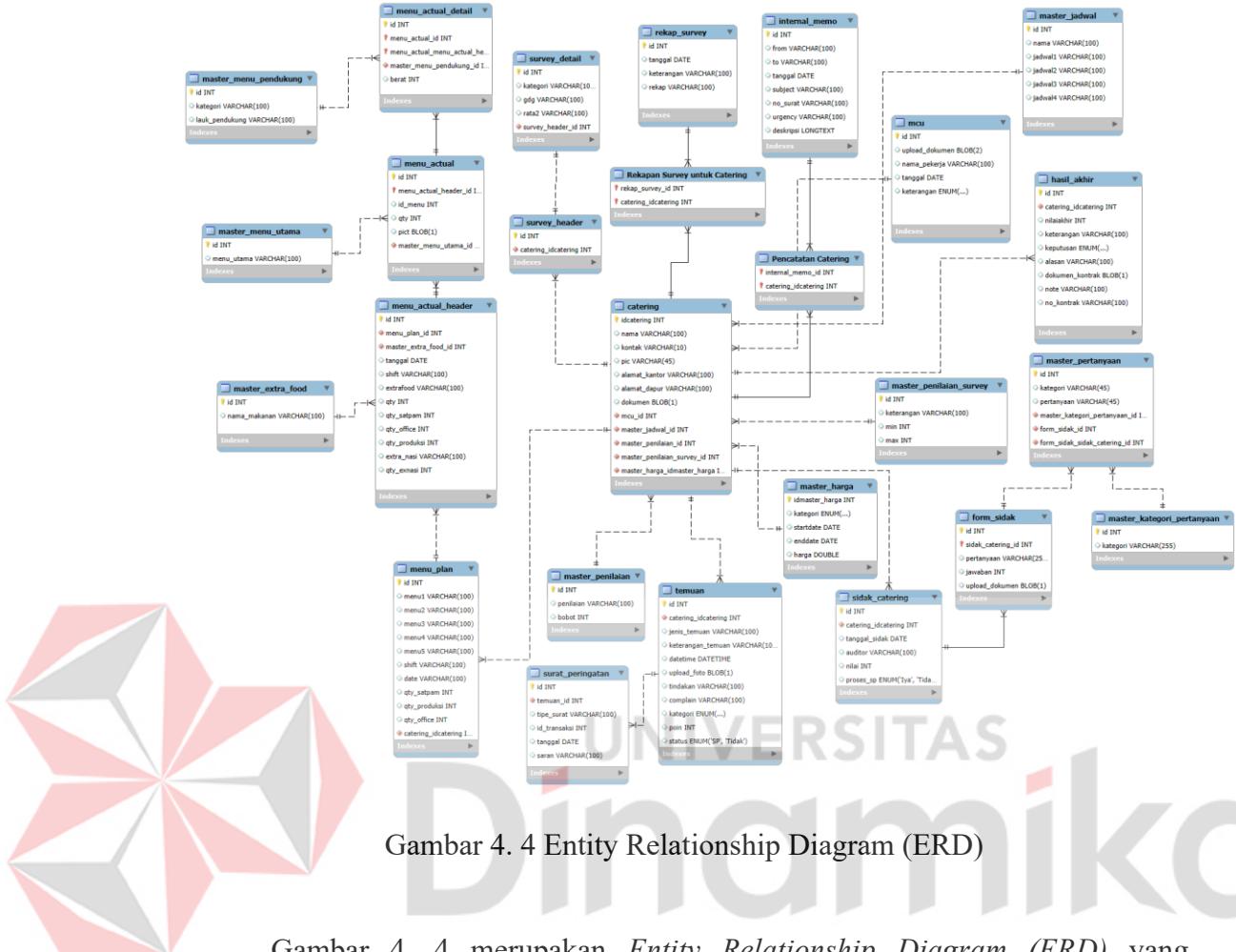
Setelah berhasil masuk, pengguna GA memeriksa jadwal pelaksanaan sidak untuk memastikan apakah telah memasuki periode triwulanan. Jika belum mencapai waktu tiga bulan sejak sidak sebelumnya, maka proses belum dapat dilanjutkan. Namun, jika sudah memasuki waktu yang ditentukan, sistem akan memberikan notifikasi bahwa sidak dapat dilakukan.

Langkah berikutnya adalah melakukan peninjauan (*review*) terhadap hasil penilaian sidak yang telah diinput sebelumnya oleh pihak Klinik. GA bertugas memastikan bahwa hasil sidak telah sesuai prosedur dan standar yang berlaku. Setelah ditinjau, sistem akan mengevaluasi apakah nilai hasil sidak menunjukkan kualitas layanan yang baik. Jika nilai tersebut tidak baik, maka pengguna GA dapat mencetak Surat Peringatan (SP) sebagai bentuk tindak lanjut. Namun, jika nilai dinyatakan baik, maka tidak diperlukan tindakan lebih lanjut, dan pengguna dapat langsung keluar dari sistem (*logout*).



UNIVERSITAS
Dinamika

4.2.3. Entity Relationship Diagram (ERD)



Pada proyek kerja praktik ini, pengembangan sistem tidak mencakup seluruh entitas yang terdapat dalam ERD secara keseluruhan. Penulis hanya memfokuskan pengembangan pada bagian yang berkaitan langsung dengan fitur

penilaian dan proses sidak catering. Dengan kata lain, sistem yang dikembangkan hanya mencakup entitas yang terlibat dalam pencatatan data catering, formulir sidak, indikator penilaian, hasil penilaian, serta temuan dan tindak lanjut yang diperlukan.

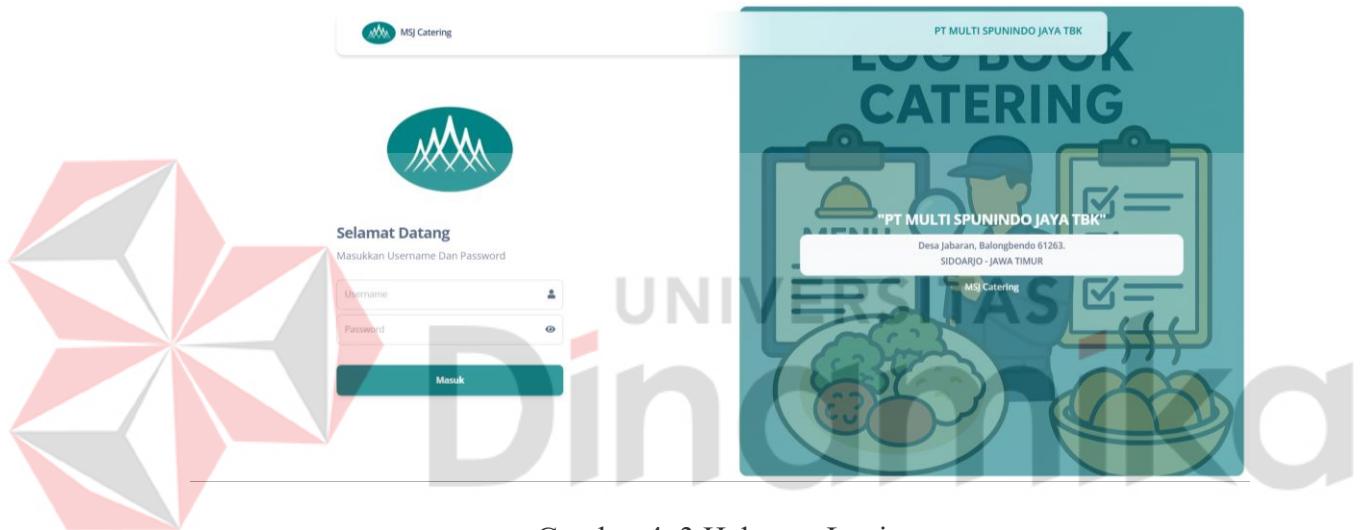
Beberapa entitas yang menjadi inti dalam pengembangan sistem ini antara lain catering, yang berfungsi untuk menyimpan data vendor catering seperti nama perusahaan, alamat, dan kontak yang dapat dihubungi master_penilaian, yang berisi daftar parameter atau indikator yang digunakan untuk proses penilaian serta sidak_catering, yang mencatat hasil penilaian langsung di lapangan berdasarkan waktu dan kondisi saat inspeksi dilakukan. Di samping itu, terdapat pula form_sidak, master_pertanyaan, dan master_kategori_pertanyaan yang saling terhubung sebagai bagian dari struktur pertanyaan dalam formulir sidak yang digunakan oleh tim Klinik. Entitas temuan digunakan untuk mendokumentasikan hasil temuan lapangan apabila terdapat pelanggaran atau nilai rendah, sedangkan entitas surat_peringatan digunakan apabila diperlukan tindakan lanjutan berupa pemberian peringatan kepada vendor catering.

Adapun entitas lainnya, seperti menu_plan, menu_actual, master_extra_food, rekap_survey, internal_memo, serta fitur-fitur pendukung lain dalam sistem *Log Book Catering* tidak termasuk dalam ruang lingkup pengembangan pada kerja praktik ini. Hal ini karena fitur-fitur tersebut berhubungan dengan manajemen menu harian dan sistem survey internal yang tidak secara langsung berkaitan dengan proses penilaian kinerja vendor catering.

Dengan pembatasan ruang lingkup tersebut, sistem yang dibangun menjadi lebih terfokus pada kebutuhan utama, yaitu melakukan digitalisasi proses sidak catering secara triwulanan, serta menyajikan hasilnya dalam bentuk laporan penilaian yang terstruktur dan terdokumentasi dengan baik melalui sistem berbasis web.

4.3. Implementasi Aplikasi

4.3.1. Halaman Login



Gambar 4. 3 Halaman Login

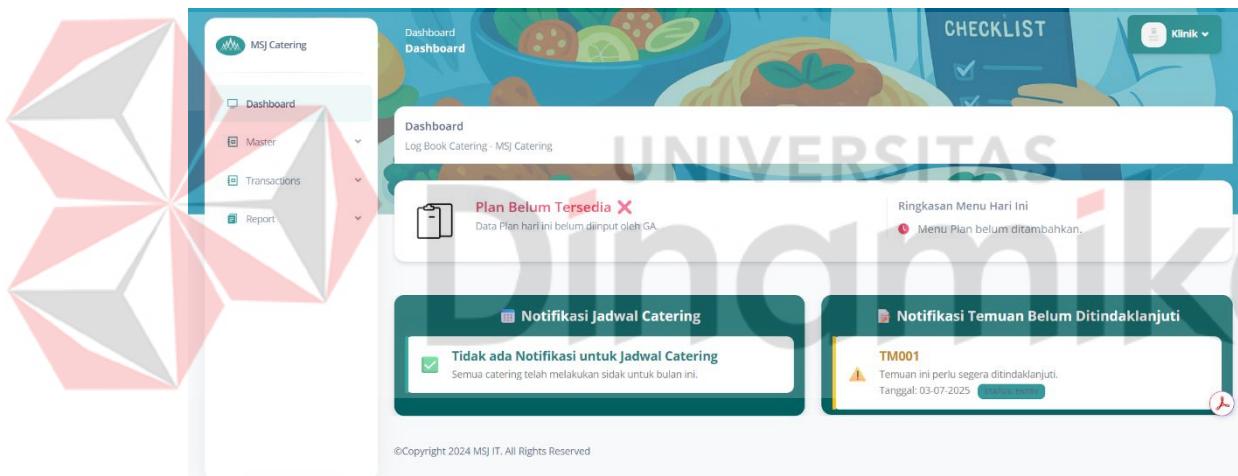
Gambar 4. 3 menampilkan antarmuka awal dari sistem aplikasi Log Book Catering, yaitu halaman login. Pada halaman ini, pengguna diminta untuk memasukkan nama pengguna (*username*) dan kata sandi (*password*) yang telah terdaftar untuk dapat mengakses sistem. Terdapat dua komponen input utama yang wajib diisi, yaitu kolom nama pengguna dan kolom kata sandi, disertai dengan ikon pendukung untuk memperjelas fungsi masing-masing kolom.

Tampilan halaman login dirancang dengan sederhana dan responsif agar mudah digunakan oleh seluruh pengguna, baik dari peran Klinik maupun *General*

Affair (GA). Pada bagian kiri terdapat logo dan judul penyambut “Selamat Datang”, sementara pada bagian kanan menampilkan ilustrasi dan informasi singkat mengenai identitas perusahaan, yaitu PT Multi Spunindo Jaya Tbk yang berlokasi di Desa Jabaran, Balongbendo, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur.

Setelah mengisi data login secara lengkap dan benar, pengguna dapat menekan tombol “Masuk” untuk melanjutkan ke halaman dashboard sesuai hak akses masing-masing. Halaman login ini juga dilengkapi dengan fitur keamanan untuk menjaga akses terhadap data dan sistem aplikasi secara keseluruhan.

4.3.2. Halaman Dashboard (Klinik)



Gambar 4. 4 Halaman Dashboard (Klinik)

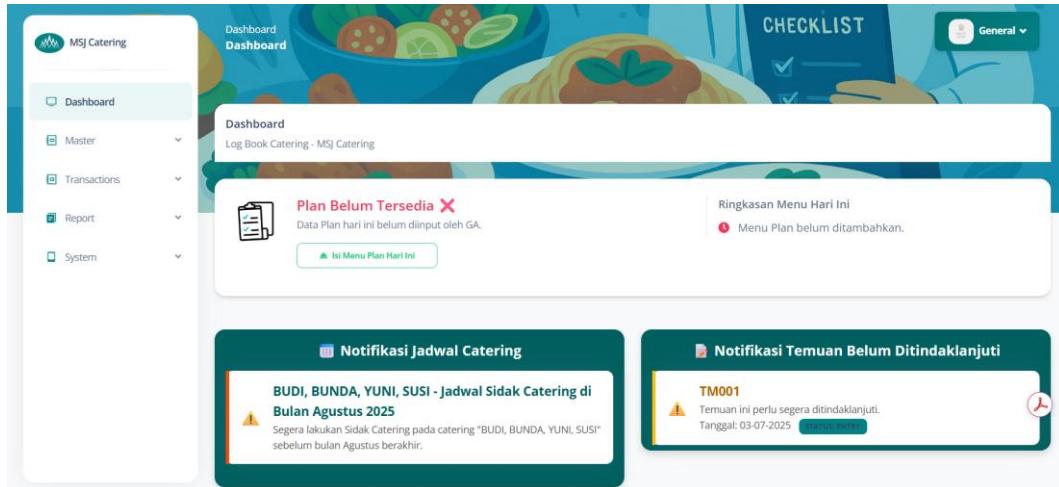
Gambar 4.4 menunjukkan tampilan halaman dashboard atau beranda utama setelah pengguna berhasil masuk ke dalam sistem *Log Book Catering*. Halaman ini berfungsi sebagai pusat informasi ringkas yang menampilkan berbagai notifikasi dan status terkini terkait aktivitas yang perlu diperhatikan oleh pengguna sesuai hak aksesnya.

Pada gambar ini, pengguna yang masuk menggunakan hak akses Klinik dapat melihat beberapa komponen penting, antara lain panel informasi "Plan Belum Tersedia" yang menunjukkan bahwa data plan harian belum diinput oleh pihak *General Affair* (GA). Selain itu, terdapat juga ringkasan menu hari ini yang menampilkan informasi apabila data menu belum ditambahkan ke dalam sistem.

Di bagian bawah, halaman ini juga menampilkan dua jenis notifikasi utama. Pertama, Notifikasi Jadwal *Catering* yang memberikan informasi apakah semua vendor catering telah melakukan proses sidak untuk periode yang sedang berjalan. Pada tampilan ini, sistem menunjukkan bahwa tidak ada notifikasi yang perlu ditindaklanjuti karena seluruh catering telah melakukan sidak bulan ini. Kedua, Notifikasi Temuan Belum Ditindaklanjuti, yang memberikan peringatan apabila terdapat temuan hasil sidak yang belum diselesaikan. Sebagai contoh, terlihat salah satu temuan dengan kode TM001 yang perlu segera ditindaklanjuti, lengkap dengan tanggal temuan dan status saat ini.

Secara keseluruhan, halaman ini dirancang untuk memberikan akses cepat terhadap informasi penting bagi pengguna, sehingga proses pemantauan aktivitas dan penilaian catering dapat dilakukan secara efektif dan tepat waktu.

4.3.3. Halaman Dashboard (GA)



Gambar 4. 5 Halaman Dashboard (GA)

Gambar 4.5 menampilkan tampilan halaman dashboard dari sistem Log Book Catering untuk pengguna yang memiliki hak akses *General Affair* (GA). Tampilan ini sedikit berbeda dengan tampilan pada akun Klinik, karena terdapat fitur-fitur yang hanya dapat diakses oleh pengguna GA, salah satunya adalah penambahan menu plan harian dan pengelolaan jadwal sidak catering.

Pada bagian atas, ditampilkan status “Plan Belum Tersedia” yang menunjukkan bahwa data plan untuk hari tersebut belum diinput oleh pengguna GA. Di bawahnya terdapat tombol aksi “Isi Menu Plan Hari Ini” yang hanya tersedia dan dapat diakses oleh pengguna dengan hak akses GA untuk menginput rencana menu harian.

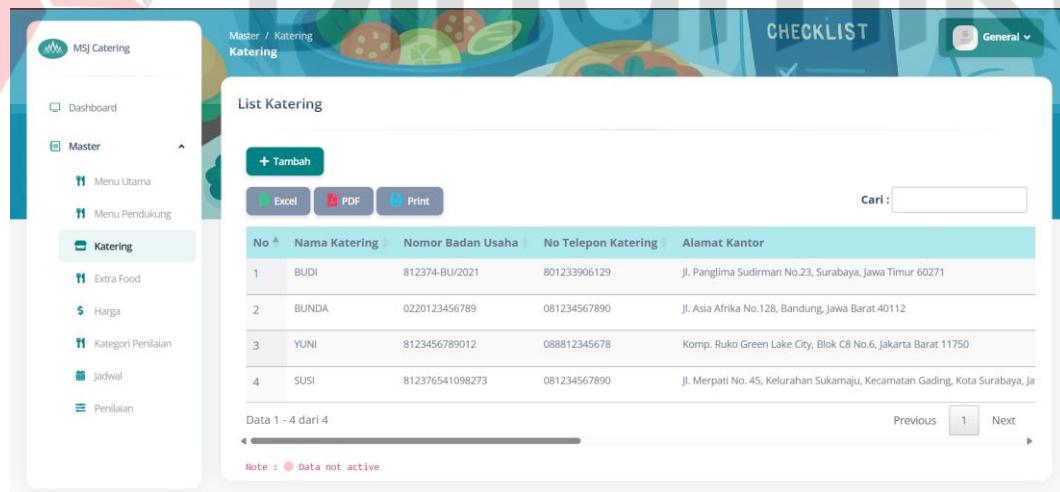
Bagian tengah halaman menampilkan Notifikasi Jadwal Catering, di mana sistem memberikan informasi bahwa terdapat beberapa vendor catering, yaitu “BUDI, BUNDA, YUNI, SUSI”, yang belum dilakukan proses sidak untuk periode bulan Agustus 2025. Notifikasi ini secara otomatis akan muncul dan mengingatkan

pengguna GA untuk memastikan bahwa proses sidak dilakukan sebelum periode berakhir.

Selain itu, terdapat pula Notifikasi Temuan Belum Ditindaklanjuti yang memberikan peringatan jika ada hasil sidak sebelumnya yang belum diproses atau diberi tindakan lanjutan. Dalam contoh yang ditampilkan, terdapat satu temuan dengan kode TM001 yang perlu segera ditindaklanjuti, dengan informasi tanggal temuan dan status saat ini.

Fitur-fitur ini hanya dapat dilihat dan dikelola oleh pengguna *General Affair*, karena hak akses tersebut memiliki tanggung jawab dalam mengatur jadwal sidak, memvalidasi hasil dari Klinik, serta menginput rencana menu harian. Dengan demikian, sistem membantu memastikan bahwa seluruh proses sidak berjalan sesuai prosedur yang telah ditentukan.

4.3.4. Halaman Daftar Vendor Catering (GA)



No	Nama Katering	Nomor Badan Usaha	No Telepon Katering	Alamat Kantor
1	BUDI	812374-BU/2021	801233906129	Jl. Panglima Sudirman No.23, Surabaya, Jawa Timur 60271
2	BUNDA	0220123456789	081234567890	Jl. Asia Afrika No.128, Bandung, Jawa Barat 40112
3	YUNI	8123456789012	088812345678	Komp. Ruko Green Lake City, Blok C8 No.6, Jakarta Barat 11750
4	SUSI	812376541098273	081234567890	Jl. Merpati No. 45, Kelurahan Sukamaju, Kecamatan Gading, Kota Surabaya, Jawa Timur 60271

Gambar 4. 6 Halaman Daftar Vendor Catering

Gambar 4.6 tampilan halaman ini menampilkan daftar seluruh *vendor catering* yang bekerja sama dengan perusahaan. Data yang ditampilkan mencakup

nama katering, nomor badan usaha, nomor telepon, dan alamat kantor. Pengguna dengan hak akses *General Affair* dapat melihat, menambahkan, mengubah, maupun menghapus data vendor sesuai kebutuhan operasional.

4.3.5. Halaman Tambah Vendor Catering (GA)

The screenshot shows a software interface for 'MSJ Catering'. On the left, a sidebar menu lists 'Dashboard', 'Master' (with sub-options 'Menu Utama', 'Menu Pendukung', 'Katering', 'Extra Food', 'Harga', 'Kategori Penilaian', 'jadwal', 'Penilaian'), 'Transactions', 'Report', and 'System'. The main content area is titled 'Master / Katering Katering' and 'CHECKLIST'. It features a decorative background image of food. At the top of the main area are 'Kembali' and 'Simpan' buttons. Below these are several input fields: 'Nama Katering', 'Nomor Badan Usaha', 'No Telepon Katering', 'Alamat Kantor', 'Alamat Dapur', and 'PIC'. Each field has a small placeholder text and a red 'X' icon for clearing the input.

Gambar 4. 7 Halaman Tambah Vendor Catering

Gambar 4.7 menunjukkan tampilan halaman formulir untuk menambahkan data vendor katering baru pada sistem *Log Book Catering*. Halaman ini dapat diakses melalui sub-menu *Katering* yang berada dalam menu *Master*. Fitur ini digunakan oleh pengguna yang memiliki hak akses tertentu, seperti *General Affair* (GA), untuk melakukan input data katering yang akan bekerja sama dengan perusahaan.

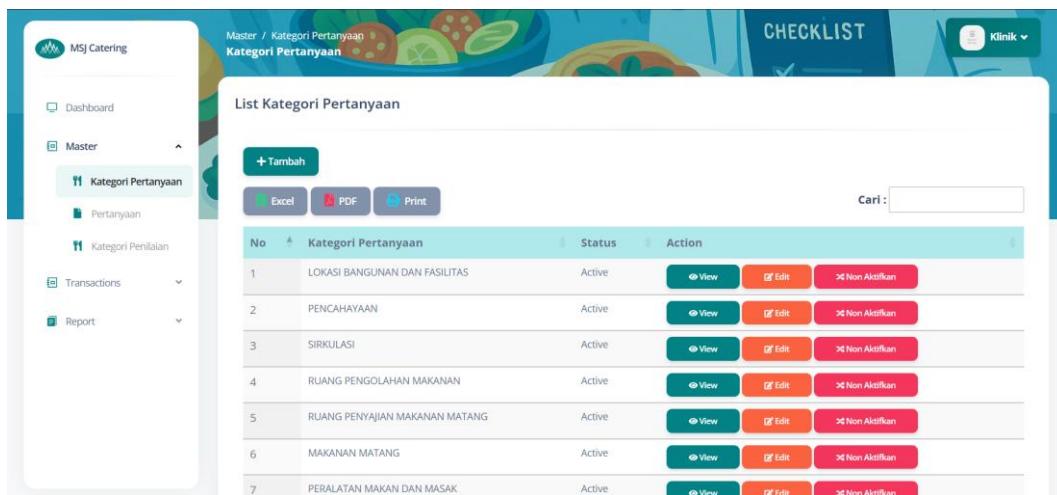
Pada bagian atas halaman terdapat dua tombol aksi, yaitu tombol “Kembali” yang digunakan untuk membatalkan proses pengisian data dan kembali ke halaman sebelumnya, serta tombol “Simpan” yang digunakan untuk menyimpan data vendor katering yang telah diisi. Di bawahnya terdapat formulir isian yang terdiri atas beberapa kolom, antara lain: Nama Katering, Nomor Badan Usaha, Nomor Telepon

Katering, Alamat Kantor, Alamat Dapur, dan PIC (*Person in Charge*). Seluruh kolom isian tersebut harus dilengkapi oleh pengguna sebagai data administratif dan identitas vendor katering.

Tampilan halaman dirancang secara sederhana dan responsif untuk memudahkan proses pengisian data. Penggunaan form input bertipe teks dan textarea disesuaikan dengan kebutuhan jenis data, misalnya alamat kantor dan alamat dapur ditampilkan dalam bentuk isian teks panjang. Halaman ini merupakan bagian penting dalam proses manajemen data vendor, karena semua data yang dimasukkan akan tersimpan di dalam sistem dan dapat ditampilkan kembali pada halaman daftar vendor katering.

Fitur ini mempermudah proses pendaftaran vendor baru serta menjamin bahwa seluruh informasi yang dibutuhkan telah terstruktur dan terdokumentasi dengan baik dalam sistem. Dengan demikian, proses pengelolaan katering oleh tim *General Affair* dapat berjalan secara lebih efisien, akurat, dan terdokumentasi sesuai prosedur.

4.3.6. Halaman Daftar Kategori Pertanyaan (Klinik)



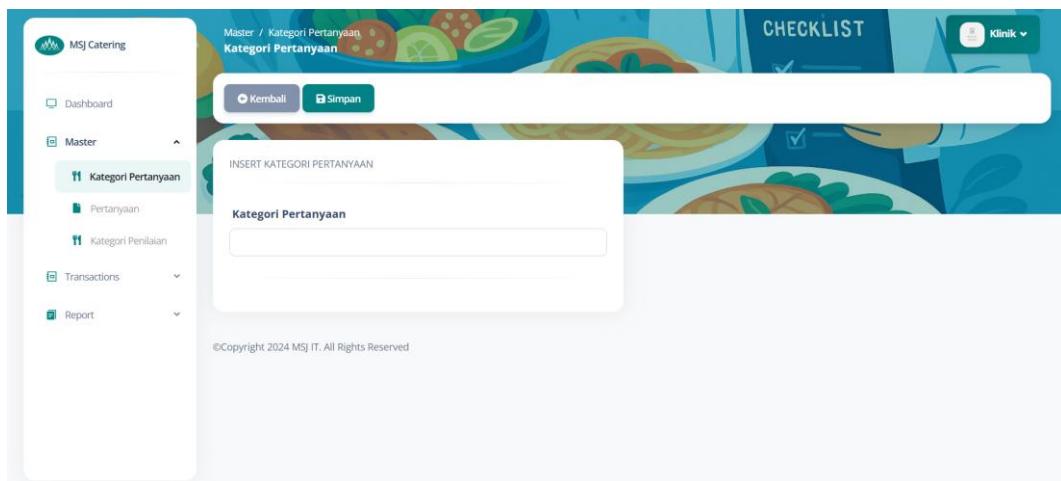
No	Kategori Pertanyaan	Status	Action
1	LOKASI BANGUNAN DAN FASILITAS	Active	View Edit Non Aktifkan
2	PENCAHAYAAN	Active	View Edit Non Aktifkan
3	SIRKULASI	Active	View Edit Non Aktifkan
4	RUANG PENGOLAHAN MAKANAN	Active	View Edit Non Aktifkan
5	RUANG PENYAJIAN MAKANAN MATANG	Active	View Edit Non Aktifkan
6	MAKANAN MATANG	Active	View Edit Non Aktifkan
7	PERALATAN MAKAN DAN MASAK	Active	View Edit Non Aktifkan

Gambar 4. 8 Halaman Daftar Kategori Pertanyaan Klinik

Gambar 4. 8 menampilkan tampilan halaman Kategori Pertanyaan pada sistem *Log Book Catering* yang digunakan dalam proses *monitoring* dan evaluasi *vendor catering*. Halaman ini menyajikan daftar seluruh kategori pertanyaan yang digunakan dalam proses penilaian sidak terhadap vendor yang bekerja sama dengan perusahaan. Data yang ditampilkan mencakup nomor urut, nama kategori pertanyaan, status kategori, serta tombol aksi seperti *View*, *Edit*, dan Non Aktifkan.

Pengguna dengan hak akses sebagai klinik memiliki kewenangan untuk melihat dan mengelola kategori pertanyaan, termasuk menambahkan kategori baru melalui tombol “+ Tambah”, serta mengekspor data ke dalam format Excel, PDF, atau mencetak langsung melalui tombol yang tersedia. Setiap baris data dilengkapi dengan indikator status, yang ditampilkan dalam bentuk label berwarna hijau bertuliskan *Active*, serta tombol aksi berwarna untuk memudahkan identifikasi dan pengelolaan. Halaman ini menjadi bagian penting dalam proses pengelolaan standar pertanyaan sidak agar sesuai dengan aspek sanitasi, kelayakan fasilitas, dan keamanan pangan yang telah ditentukan oleh perusahaan.

4.3.7. Halaman Tambah Kategori Pertanyaan (Klinik)



Gambar 4. 9 Halaman Tambah Kategori Pertanyaan

Gambar 4. 9 menampilkan halaman form Kategori Pertanyaan yang digunakan untuk menambahkan data kategori baru ke dalam sistem. Pada halaman ini, pengguna dapat mengisi nama kategori pertanyaan melalui kolom input yang tersedia, lalu menyimpan data dengan menekan tombol “Simpan” atau membatalkannya dengan tombol “Kembali”. Halaman ini membantu pengguna dalam memperbarui daftar kategori pertanyaan yang digunakan untuk penilaian sidak secara fleksibel dan mudah dipahami.

4.3.8. Halaman Daftar Pertanyaan (Klinik)

No	Kategori Pertanyaan	Pertanyaan
1	LOKASI BANGUNAN DAN FASILITAS	Lantai Kedap Air, Rata, Tidak Licin, Tidak Retak, Terpelihara dan Mudah Dibersihkan
2	LOKASI BANGUNAN DAN FASILITAS	Halaman Bersih, Rapi, Tidak Becek, dan Berjarak Sedikitnya 500m dari Sarang Lalat atau Tempat Pembuangan Sampah
3	LOKASI BANGUNAN DAN FASILITAS	Konstruksi Bangunan Kuat, Aman, Terpelihara, Bersih, dan Bebas dari Baring-Barang yang Tidak Berguna
4	LOKASI BANGUNAN DAN FASILITAS	Dinding dan Langit-Langit Dibuat dengan Baik, Terpelihara dan Bebas dari Debu
5	LOKASI BANGUNAN DAN FASILITAS	Bagian Dinding yang Kena Percikan Air Dilapis Bahan Kedap Air Setinggi 2 Meter dari Lantai
6	LOKASI BANGUNAN DAN FASILITAS	Pintu dan Jendela Dibuat dengan Baik dan Kuat. Pintu Dibuat Menutup Sendiri, Membuka Kedua Arah dan Dipasang Alat Pen
7	LOKASI BANGUNAN DAN FASILITAS	Ruang Pengolahan Makanan Tidak Dipakai sebagai Ruang Tidur

Gambar 4. 10 Halaman Daftar Pertanyaan

Gambar 4. 10 menampilkan halaman daftar pertanyaan yang digunakan dalam proses penilaian sidak katering. Halaman ini menyajikan seluruh pertanyaan yang telah diklasifikasikan berdasarkan kategori tertentu, misalnya “LOKASI BANGUNAN DAN FASILITAS”. Setiap data memuat nomor urut, nama kategori, dan isi pertanyaan secara detail. Pengguna dapat menambahkan pertanyaan baru, serta mengekspor data ke format Excel, PDF, atau mencetaknya langsung.

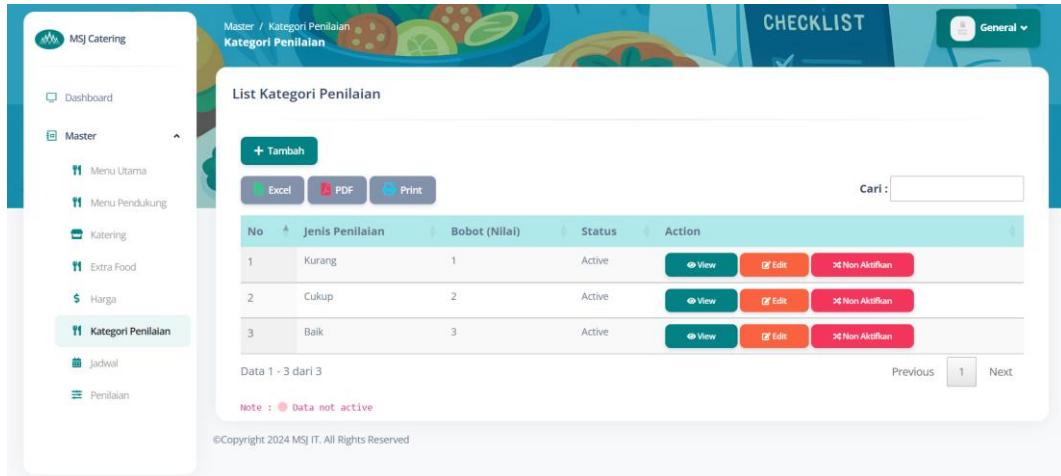
Halaman ini terhubung langsung dengan halaman **Kategori Pertanyaan** sebelumnya, di mana setiap pertanyaan harus dimasukkan ke dalam kategori yang relevan. Fitur ini membantu memastikan semua aspek penilaian sidak tercakup dengan sistematis sesuai dengan standar yang ditentukan perusahaan.

4.3.9. Halaman Tambah Pertanyaan (Klinik)

Gambar 4. 11 Halaman Tambah Pertanyaan

Gambar 4. 11 menampilkan halaman form tambah pertanyaan yang digunakan untuk menambahkan pertanyaan baru dalam sistem. Pada halaman ini, pengguna dapat memilih kategori pertanyaan melalui dropdown yang telah terhubung langsung dengan data pada halaman **Kategori Pertanyaan** sebelumnya. Setelah memilih kategori, pengguna dapat mengetikkan isi pertanyaan yang ingin ditambahkan, lalu menekan tombol “Simpan” untuk menyimpan data atau “Kembali” untuk membatalkan proses.

4.3.10. Halaman Daftar Kategori Penilaian (GA dan Klinik)

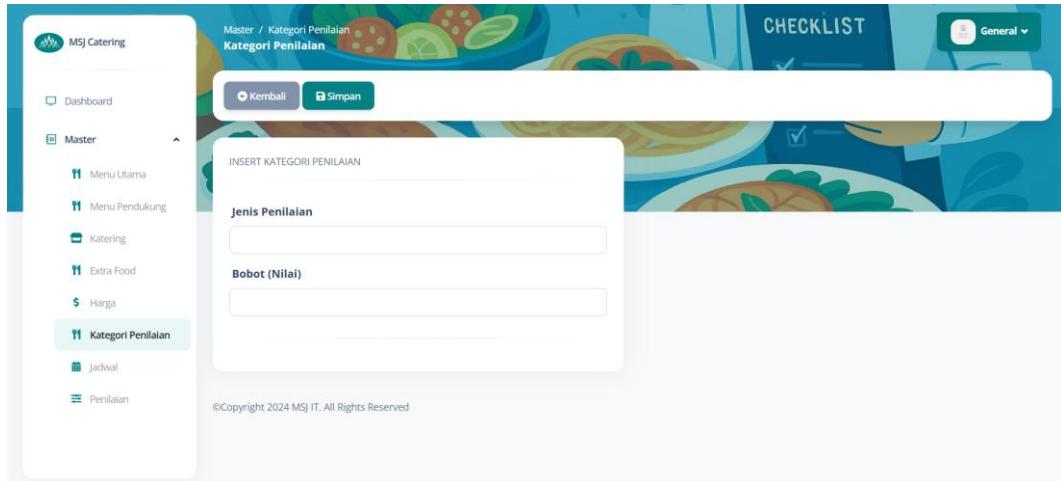


Gambar 4. 12 Halaman Daftar Kategori Penilaian

Gambar 4.12 tampilan halaman ini menampilkan daftar seluruh kategori penilaian yang digunakan sebagai acuan dalam proses evaluasi hasil sidak katering. Data yang ditampilkan mencakup jenis penilaian, bobot nilai, serta status aktif atau tidak aktif. Setiap kategori memiliki bobot tertentu yang akan digunakan dalam perhitungan total nilai akhir dari hasil sidak.

Hak akses terhadap menu ini dimiliki oleh pengguna dengan peran *General Affair* (GA) dan Klinik, namun dengan pembatasan fitur yang berbeda. Pengguna GA memiliki akses penuh untuk menambahkan, mengubah, menonaktifkan, serta melihat data kategori penilaian sesuai kebutuhan operasional. Sementara itu, pengguna Klinik hanya diberikan akses untuk melihat (*view*) data yang tersedia tanpa dapat melakukan perubahan. Tersedia pula tombol ekspor dalam format Excel, PDF, dan Print untuk mendukung proses dokumentasi dan pelaporan internal. Pengaturan hak akses ini bertujuan untuk memastikan pengelolaan kategori penilaian dilakukan secara terpusat dan terkontrol.

4.3.11. Halaman Tambah Kategori Penilaian (GA dan Klinik)



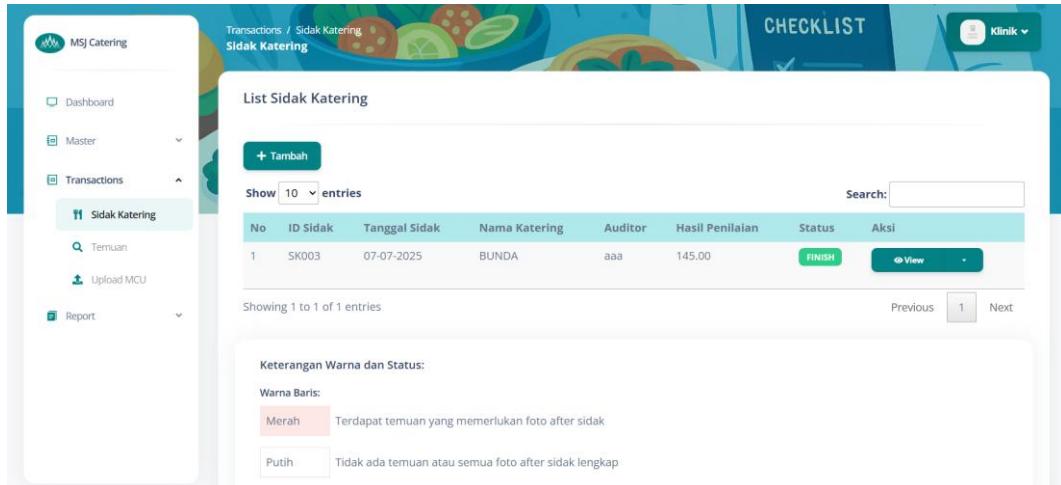
Gambar 4. 13 Halaman Tambah Kategori (GA)

Gambar 4. 13 tampilan halaman ini menampilkan formulir untuk menambahkan data kategori penilaian yang digunakan dalam proses evaluasi sidak katering. Formulir ini terdiri atas dua kolom input, yaitu Jenis Penilaian dan Bobot (Nilai), yang harus diisi oleh pengguna.

Hak akses terhadap halaman ini hanya dimiliki oleh pengguna dengan peran *General Affair* (GA). Pengguna Klinik tidak diberikan akses untuk menambahkan atau mengubah data pada menu ini. Setelah formulir diisi, pengguna dapat memilih tombol Simpan untuk menyimpan data atau tombol Kembali untuk membatalkan proses input dan kembali ke halaman sebelumnya.

Halaman ini digunakan untuk mengatur standar penilaian yang berlaku dalam sistem, sehingga proses evaluasi terhadap vendor katering dapat dilakukan secara objektif dan terstruktur.

4.3.12. Halaman Daftar Sidak Catering (Klinik)



The screenshot shows the 'List Sidak Katering' page. The table has the following data:

No	ID Sidak	Tanggal Sidak	Nama Katering	Auditor	Hasil Penilaian	Status	Aksi
1	SK003	07-07-2025	BUNDA	aaa	145.00	FINISH	View

Below the table, a legend defines the colors: Red (Merah) means 'Terdapat temuan yang memerlukan foto after sidak' (Findings requiring after audit photo), and White (Putih) means 'Tidak ada temuan atau semua foto after sidak lengkap' (No findings or all after audit photos are complete).

Gambar 4. 14 Halaman Daftar Sidak Catering Klinik

Gambar 4. 14 tampilan halaman ini menampilkan daftar seluruh data sidak katering yang telah dilakukan terhadap vendor yang bekerja sama dengan perusahaan. Data yang ditampilkan mencakup ID sidak, tanggal pelaksanaan sidak, nama vendor katering, nama auditor, hasil penilaian, serta status sidak. Pengguna dengan hak akses klinik memiliki wewenang untuk melihat, menambahkan, dan memeriksa detail hasil sidak sesuai dengan peran masing-masing. Selain itu, disediakan indikator warna untuk menunjukkan status data sidak. Warna merah menandakan adanya temuan yang memerlukan foto *after sidak*, sedangkan warna putih menunjukkan bahwa tidak terdapat temuan atau seluruh dokumentasi sidak telah lengkap.

4.3.13. Halaman Tambah Sidak Catering (Klinik)

The screenshot shows the 'Transactions / Sidak Catering' section of the MSJ Catering software. At the top, there are buttons for 'Kembali' (Back) and 'Simpan' (Save). Below this is a 'CHECKLIST' section with a 'Klinik' dropdown. The main area is titled 'INSERT SIDAK KATERING'. It has fields for 'Pilih Katering' (Select Caterer), 'Auditor' (Auditor), and 'Tanggal SIDAK' (Audit Date). Below these are two tables:

No	AIR BERSIH	Penilaian	Temuan	SP
1	Sumber Air Bersih Aman, Jumlah Cukup dan Bertekanan	Pilih Nilai		
2	Sumber Air yang Digunakan adalah Air PDAM / Sumur Pompa	Pilih Nilai		

No	AIR KOTOR	Penilaian	Temuan	SP

Gambar 4. 15 Halaman Tambah Sidak Catering Klinik

Gambar 4.15 tampilan halaman ini menampilkan formulir untuk melakukan input data hasil sidak terhadap vendor katering yang bekerja sama dengan perusahaan. Data yang ditampilkan mencakup pemilihan nama katering, nama auditor, serta tanggal pelaksanaan sidak. Halaman ini digunakan oleh pengguna dengan hak akses **Klinik** untuk mengisi hasil penilaian terhadap berbagai aspek kebersihan dan kelayakan operasional katering berdasarkan indikator yang telah ditentukan.

Formulir input terdiri atas beberapa bagian, salah satunya adalah kategori Air Bersih dan Air Kotor, yang masing-masing berisi parameter penilaian seperti sumber air bersih, jenis air yang digunakan, serta kondisi air kotor. Untuk setiap parameter, auditor dapat memilih nilai penilaian dari daftar yang tersedia, mencatat temuan jika ada, serta menandai apakah perlu diberikan sanksi peringatan (SP). Nilai penilaian yang dipilih pada setiap parameter terhubung secara langsung dengan data yang terdapat pada master kategori penilaian, yang sebelumnya telah ditentukan oleh pengguna dengan hak akses *General Affair*. Kategori penilaian

tersebut berisi jenis penilaian beserta bobot nilainya, sehingga setiap input yang dipilih akan memengaruhi hasil akhir evaluasi secara otomatis.

Tombol “Kembali” dan “Simpan” disediakan di bagian atas halaman untuk memungkinkan pengguna membatalkan atau menyimpan data yang telah diinput. Seluruh data yang dimasukkan melalui halaman ini akan tersimpan dalam sistem dan menjadi bagian dari laporan evaluasi kualitas layanan vendor katering.

Formulir ini dirancang untuk mendukung proses pengawasan mutu secara terstandar dan sistematis, sehingga pelaksanaan sidak dapat terdokumentasi dengan baik dan menjadi dasar pengambilan keputusan tindak lanjut terhadap vendor terkait.

4.3.14. Halaman Daftar Sidak Catering (GA)

No	ID Sidak	Tanggal Sidak	Nama Katering	Auditor	Hasil Penilaian	Status	Aksi
1	SK004	09-07-2025	BUDI	Alvin	150.00	ENTRY	<input type="button" value="View"/> <input type="button" value="Edit"/> <input type="button" value="Proses"/> <input type="button" value="Hapus"/>
2	SK003	07-07-2025	BUNDA	aaa	145.00	FINISH	<input type="button" value="View"/> <input type="button" value="Edit"/> <input type="button" value="Proses"/> <input type="button" value="Hapus"/>

Showing 1 to 2 of 2 entries

Keterangan Warna dan Status:

Warna Baris:

- Merah: Terdapat temuan yang memerlukan foto after sidak
- Putih: Tidak ada temuan atau semua foto after sidak lengkap

Gambar 4. 16 Halaman Daftar Sidak Catering GA

Gambar 4. 16 tampilan halaman ini menampilkan daftar hasil sidak katering yang telah dilakukan terhadap vendor yang bekerja sama dengan perusahaan. Data yang ditampilkan mencakup ID sidak, tanggal pelaksanaan, nama vendor katering, nama auditor, hasil penilaian, status sidak, serta tombol aksi. Pada tabel ditampilkan

dua data sidak, masing-masing dengan status berbeda, yaitu *ENTRY* dan *FINISH*. Status *ENTRY* menunjukkan bahwa data sidak masih dalam tahap pengisian atau validasi, sedangkan *FINISH* menandakan bahwa proses sidak telah selesai dan seluruh data telah disimpan secara final.

Tombol aksi yang tersedia terdiri atas *View*, *Edit*, Proses, dan Hapus, yang fungsinya disesuaikan dengan hak akses pengguna. Khusus untuk tombol Edit dan Proses, aksesnya hanya tersedia bagi pengguna dengan peran *General Affair* (GA). Tombol Edit digunakan untuk mengubah data sidak yang masih dalam status *ENTRY* apabila terdapat koreksi atau revisi dari hasil input awal. Sementara itu, tombol Proses digunakan untuk memverifikasi dan melanjutkan data sidak menuju tahap finalisasi hingga status berubah menjadi *FINISH*. Hak akses ini bersifat terbatas untuk memastikan bahwa hanya pihak yang berwenang yang dapat melakukan validasi akhir serta tindakan administratif lanjutan terhadap hasil sidak.

Penggunaan pembatasan hak akses ini bertujuan untuk menjaga integritas data serta mendukung proses pengawasan mutu vendor katering secara bertanggung jawab dan sesuai prosedur internal perusahaan.

4.4. Hasil Pengujian Aplikasi

Pengujian aplikasi dilakukan menggunakan metode *Black Box Testing* untuk memastikan bahwa setiap fitur dalam sistem *Log Book Catering* berjalan sesuai dengan fungsinya. Pengujian ini difokuskan pada aspek fungsionalitas, yaitu dengan memberikan input dan mengamati output tanpa melihat struktur internal kode program. Berdasarkan hasil pengujian, seluruh fitur inti seperti tambah, edit, simpan, nonaktifkan, dan hapus telah diuji dan berjalan dengan baik sesuai yang diharapkan. Rincian hasil pengujian fungsi aplikasi ditampilkan pada Tabel 4.1

Tabel 4. 1 Hasil Pengujian Black Box Testing

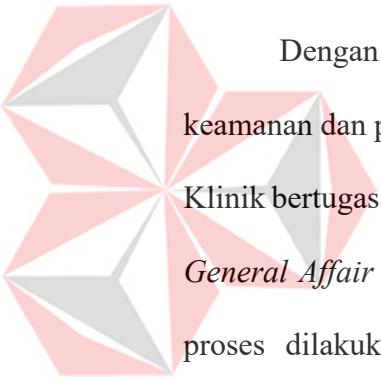
No	Modul yang Diuji	Fitur yang Diuji	Hasil yang Diharapkan	Status
1	Vendor Catering	Tambah, Edit, Nonaktifkan	Data vendor dapat dikelola dan tampil di daftar vendor	Berhasil
2	Kategori Pertanyaan	Tambah, Edit, Nonaktifkan	Data kategori dapat ditambah, diedit, dan dinonaktifkan dengan benar	Berhasil
3	Pertanyaan	Tambah, Edit, Nonaktifkan	Pertanyaan dapat dikelola dan disesuaikan dengan kategori	Berhasil
4	Sidak Catering	Tambah, Edit, Hapus, Upload Temuan	Data sidak dapat dimasukkan sesuai format dan tersimpan dengan baik	Berhasil
5	Validasi oleh GA	Proses data Sidak Catering	GA dapat memverifikasi hasil sidak dan mengubah status	Berhasil
6	Kategori Penilaian	Tambah, Edit, Nonaktifkan	Jenis penilaian dan bobot dapat dikelola dengan benar	Berhasil

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil kerja praktik yang dilakukan di PT. Multi Spunindo Jaya, dapat disimpulkan bahwa aplikasi penilaian katering berbasis web yang dirancang telah mampu menjawab kebutuhan perusahaan dalam proses pencatatan dan evaluasi *vendor catering*. Sistem ini berhasil mendigitalisasi proses yang sebelumnya dilakukan secara manual, khususnya dalam pengelolaan data sidak, input penilaian, serta pelaporan hasil evaluasi katering secara triwulanan.



Dengan penerapan hak akses berbasis peran, aplikasi memberikan keamanan dan pembatasan akses sesuai tanggung jawab masing-masing pengguna. Klinik bertugas melakukan input hasil sidak secara langsung di lapangan, sementara *General Affair* (GA) memverifikasi dan mengelola hasil akhir penilaian. Seluruh proses dilakukan secara sistematis melalui antarmuka aplikasi yang mudah digunakan.

Hasil pengujian menggunakan metode *Black Box Testing* menunjukkan bahwa seluruh fitur utama, seperti tambah, edit, hapus, simpan, dan validasi, telah berfungsi dengan baik tanpa kendala. Aplikasi ini telah berhasil meningkatkan efisiensi pencatatan, mengurangi risiko kehilangan data, serta mempercepat proses evaluasi dan pelaporan. Secara keseluruhan, sistem mendukung kebutuhan perusahaan dalam menjaga kualitas layanan katering secara akurat dan terdokumentasi dengan baik.

5.2. Saran

Meskipun aplikasi penilaian katering telah berjalan dengan baik dan memenuhi kebutuhan operasional perusahaan, masih terdapat beberapa peluang pengembangan yang dapat dipertimbangkan untuk meningkatkan kualitas dan cakupan sistem. Salah satu saran adalah pengembangan fitur analisis laporan sidak berbasis grafik atau visualisasi data, sehingga pihak manajemen dapat lebih mudah memantau tren penilaian dan mengevaluasi performa vendor dari waktu ke waktu secara lebih intuitif.

Selain itu, penambahan fitur pencatatan riwayat perubahan data atau audit trail juga dapat menjadi nilai tambah untuk meningkatkan transparansi dan akuntabilitas dalam proses pengelolaan data. Pelatihan berkala bagi pengguna sistem juga disarankan agar pemanfaatan fitur aplikasi dapat terus optimal, serta memastikan sistem tetap selaras dengan perkembangan kebutuhan operasional perusahaan ke depannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Christine Paramitta Dwi Sinaga. (2021). Peningkatan Kualitas Produk Dan Pelayanan Untuk Kepuasan Konsumen di Sanita Catering Semarang. *Gemawisata: Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 17(2), 100–111. <https://doi.org/10.56910/gemawisata.v17i2.164>
- Doupé, A., Cavedon, L., Kruegel, C., & Vigna, G. (2012). Enemy of the state: A state-aware black-box web vulnerability scanner. *Proceedings of the 21st USENIX Security Symposium*, 523–538.
- OWASP. (2014). 4.0 Testing Guide. *OWASP Foundation*, Cc, 224. <https://www.owasp.org/images/1/19/OTGv4.pdf>
- Patrício, V. (2006). Applicability of SERVQUAL in restaurants: an exploratory study in a Portuguese resort. *Enterprise and Work Innovation Studies*, 2(1985), 127–136. <http://www.rcaap.pt/detail.jsp?id=oai:run.unl.pt:10362/1726>
- Salih, Y., & Saefullah, R. (2024). Black Box Testing on Website-Based Guestbook Registration Applications. *International Journal of Mathematics, Statistics, and Computing*, 2(2), 44–49. <https://doi.org/10.46336/ijmsc.v2i2.96>

