
Analisa dan Perancangan Sistem Informasi Pemesanan Menu pada Orange Cafe Medan

Ali Syah Putra¹⁾, Maria Chandra²⁾

STMIK IBBI

Jl. Sei Deli No. 18 Medan, Telp. 061-4567111 Fax. 061-4527548

e-mail: alifu_1981@yahoo.com

Abstrak

Setiap bidang usaha membutuhkan informasi yang cepat, akurat dan efektif dalam pengambilan suatu keputusan untuk kepentingan manajemen maupun lingkungan. Seiring dengan semakin canggihnya teknologi maka diperlukanlah sistem informasi yang juga digunakan untuk menentukan strategi dalam menghadapi pesaingnya yang merupakan indikator untuk mengembangkan usahannya. Orange Cafe bergerak dalam bidang jasa pelayanan minuman dan makanan kepada masyarakat yang berada di kota Medan dan sekitarnya. Orange Cafe ini dituntut untuk memberikan pelayanan yang maksimal kepada para tamu yang mampir. Transaksi pelayanan makanan dan minuman sangat rumitkan bagian pelayanan dan bagian kasir karena banyaknya jumlah dan jenis menu makanan dan minuman yang tersedia. Belum lagi dihadapkan pada masalah pengecekan perhitungan biaya yang harus dibayar oleh para tamu. Untuk itu diperlukan suatu sistem informasi yang berkomputerisasi agar dapat mengatasi masalah – masalah seperti diatas. Dengan menggunakan sistem komputerisasi, kemungkinan terjadinya kesalahan dalam pencatatan pemesanan menu semakin kecil, dan informasi mengenai volume transaksi pemesanan menu dapat diketahui secara akurat sehingga dapat memberikan informasi pemesanan menu yang efektif dan efisien.

Kata kunci: Sistem informasi cafe, Jasa pelayanan

Abstract

Every single business requires fast, accurate and effective information in decision making for the sake of management as well as for the surrounding atmosphere. in the row of the ever increasing of superb technology so it indeed requires system information to determine the strategy and to confront with the competitor as the indictor for business developing. Orange Café runs in foods and beverages business in Medan. It is claimed to provide a sophisticated service for the guests who drop by. The food and beverage transaction really make a trouble out of the servant and cashier due to the availability of variety foods and beverages. Not yet being confronted with the cost checking which should be a change for customers. On that reason, it indeed requires computerized system information to overcome those above troubles. With the computerized system, the error in putting order could be minimized then the information regarding transaction volume of the order will be accurately known which provides an effectiveness and efficiency in giving ordering information.

Keywords: Café information system, Service

1. Pendahuluan

Perkembangan dunia usaha pada setiap perusahaan di dalam menjalankan kegiatan operasional harus mempunyai visi dan misi yang akan dicapai agar dapat mengarahkan perusahaan untuk mencapai tujuan yang diharapkan. Salah satunya adalah dengan menuntut kebutuhan akan informasi yang cepat dan akurat guna untuk mempertahankan kesinambungan perusahaan.

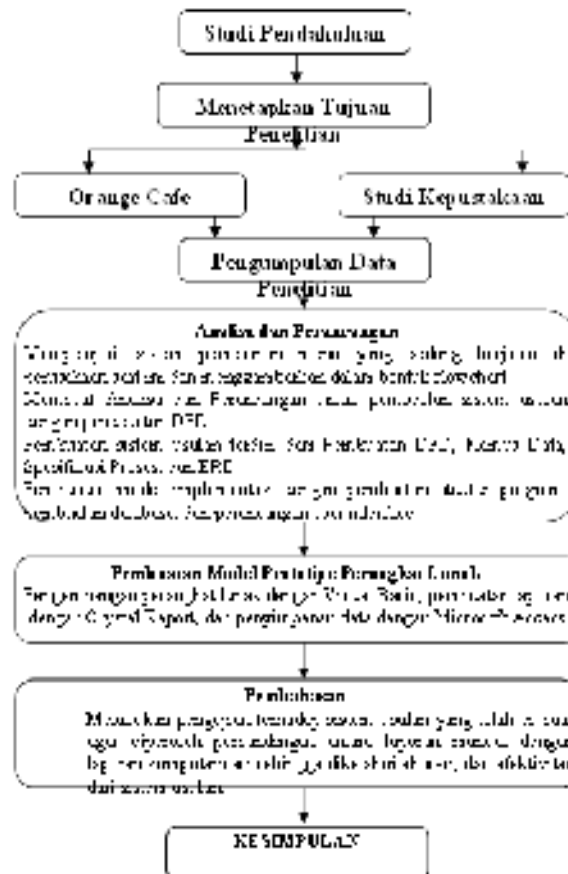
Setiap bidang usaha tentu membutuhkan informasi yang cepat, akurat, efektif dan efisien dalam mengambil sebuah keputusan untuk kepentingan manajemen maupun lingkungan luasnya seiring dengan perkembangan teknologi yang sudah semakin canggih, dalam dunia bisnis sekarang ini, sistem informasi juga digunakan sebagai alat untuk menentukan strategi dalam menghadapi pesaingnya yang merupakan indikator dari kelangsungan perkembangan bidang usaha.

Sistem informasi adalah sekumpulan komponen-komponen yang bekerja sama secara sistematis dan terpadu dalam pengolahan data untuk memperoleh informasi dan dengan maksud dan tujuan yang terpenting sebagai bahan masukan dalam pengambilan keputusan.

Menurut buku James O'Brein, Sistem informasi merupakan kombinasi teratur dan orang-orang, hardware, software, jaringan komunikasi dan sumber daya data yang mengumpulkan, mengubah, dan menyebarkan informasi dalam sebuah organisasi (James O'Brien, 2005:5). Sedangkan menurut Jeffrey L. Whitten, Lannie D. Bentley dan Kevin C. Dittman, Sistem informasi adalah pengaturan orang, data, proses, dan *information technology* (IT) / teknologi informasi yang berinteraksi untuk mengumpulkan, memproses, menyimpan, dan menyediakan sebagai *output* informasi yang diperlukan untuk mendukung sebuah organisasi (Jeffrey L. Whitten, Lannie D. Bentley dan Kevin C. Dittman, 2004:10).

2. Metode Penelitian

Penelitian dilakukan dengan melakukan studi di Orange Cafe untuk mempelajari kebutuhan sistem informasi untuk meningkatkan respon terhadap permintaan konsumen, dan meningkatkan pengendalian oleh pemilik terkait dengan beberapa laporan yang penting dan perlu disajikan secara cepat. Pada tahapan perancangan menggunakan beberapa tool pemodelan sistem seperti diagram konteks, DFD, Kamus data, dan ERD. Kemudian hasil rancangan akan dituangkan dalam bentuk perangkat lunak yang dikembangkan dengan menggunakan Visual Basic, Crystal Report dan menggunakan database Access, pengujian terhadap aplikasi dilakukan dengan menginput dapat transaksi histori selama 3 bulan terakhir, yang kemudian dibandingkan dengan kondisi saat ini sehingga dapat ketahuan keunggulan dari sistem yang diusulkan. Secara ringkas metodologi yang digunakan pada penelitian ini ditampilkan pada Gambar 1.

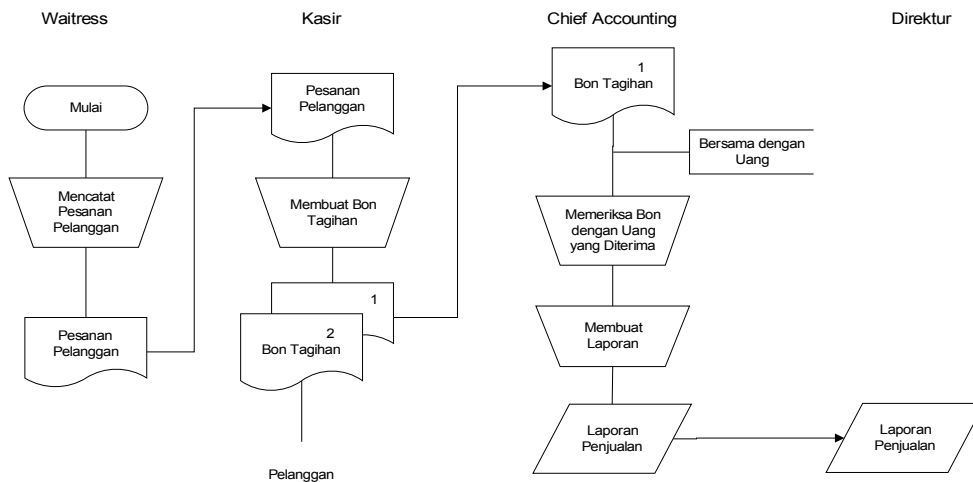


Gambar 1. Metodologi Penelitian

3. Pembahasan dan Hasil

3.1. Sistem Berjalan Saat Ini

Berdasarkan hasil pengamatan terhadap sistem berjalan saat ini maka dapat digambarkan diagram sistem yang ditunjukkan pada Gambar 2 sebagai berikut.

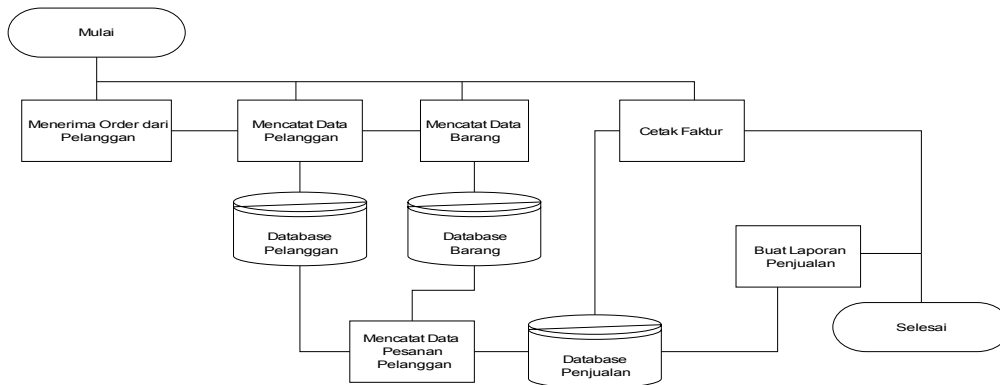


Gambar 2. Sistem berjalan saat ini

Setiap pelanggan yang datang akan dilayani oleh waiter dan mencatat pesanan pelanggan kesuatu memo pesanan, kemudian memo pesanan akan serahkan kebagian kasir untuk diproses, dan kopian lainnya akan diserahkan kebagian dapur untuk dipersiapkan. Setiap memo pesanan yang telah disiapkan oleh dapur akan dicatat oleh kasir ke suatu bon tagihan, yang akhirnya akan ditagihkan kepada pelanggan. Secara berkala bon tagihan akan diserahkan kebagian akuntansi untuk dicatat dan disiapkan laporan keuangan.

3.2. Sistem Usulan

Setelah mempelajari sistem berjalan saat ini dan berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik dan manajemen cafe, maka dapat diusulkan suatu sistem baru yang ditunjukkan pada Gambar 3 sebagai berikut:

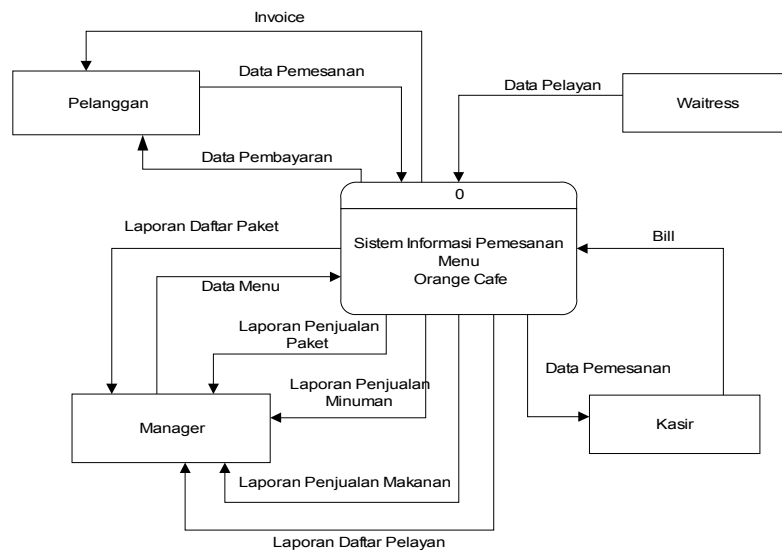


Gambar 3. Sistem usulan

Secara umum pelayanan pelanggan tetap dilakukan oleh waiter dengan mencatatnya pada suatu memo pesanan, dengan menggunakan memo pesanan, waiter akan memasukan pesanan keterminal yang tersedia, secara otomatis pesanan akan ditampilkan pada bagian dapur, dan dapat segera dipersiapkan. Makanan yang telah dipersiapkan akan diupdate statusnya pada terminal maupun pada layar kasir, dan akhirnya bon tagihan dapat dicetak dari sistem, dan pembuatan laporan akhir dapat dihasilkan dari sistem. Bagian akuntansi mencetak dan menverifikasi data dengan penerimaan kas harian.

3.3. Diagram Konteks

Pemodelan perangkat lunak sistem informasi dimulai dengan mempersiapkan Diagram konteks yang menunjukkan interaksi antara sistem dengan lingkungannya, serta kejadian-kejadian dimana interaksi terjadi, diagram konteks sistem usulan ditunjukkan pada Gambar 4 sebagai berikut:

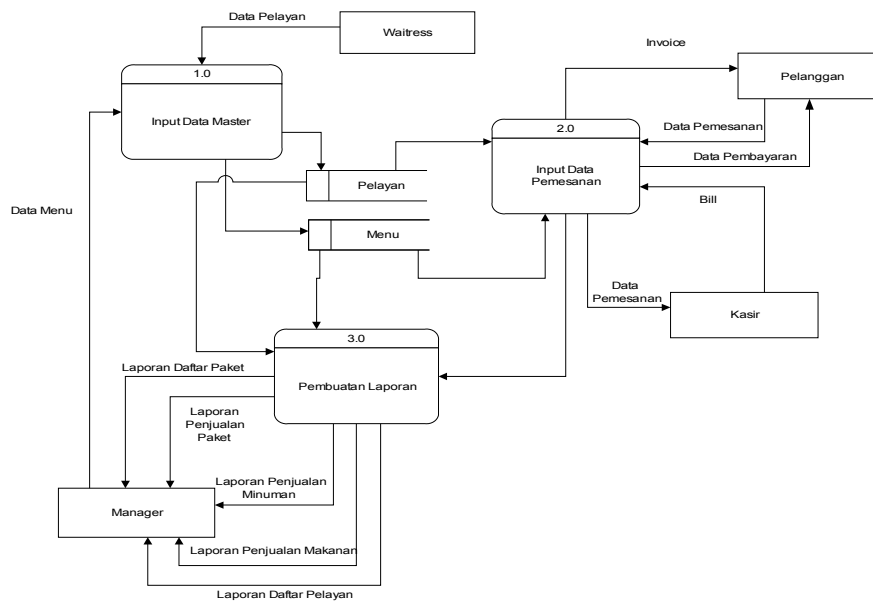


Gambar 4. Sistem Informasi Cafe

Sistem akan berinteraksi dengan Pelanggan, Waiters, Manager dan Kasir melalui beberapa kejadian seperti data pesanan, pembayaran, pembuatan bon tagihan, dan laporan.

3.4 Data Flow Diagram

Berdasarkan diagram konteks, selanjutnya sistem usulan didetailkan dengan pembuatan Data Flow Diagram untuk memperjelas proses dan storage yang digunakan untuk pembuatan struktur penyimpanan dan modul input-output. DFD level 1 ditunjukkan pada Gambar 5.



Gambar 5. DFD Level 1

3.5. Struktur Penyimpanan

Berdasarkan storage pada DFD, maka selanjutnya dilakukan pembuatan kamus data, dan diverifikasi dengan pembuatan ERD untuk memastikan bahwa rancangan telah valid, hasil dari ERD dituangkan dalam rancangan fisik menurut tipe data Access sebagaimana yang ditunjukkan pada Tabel 1, Tabel 2, Tabel 3, dan Tabel 4 sebagai berikut:

Tabel 1. Struktur Tabel Menu

Field Name	Type	Width	Keterangan
KodeMenu	TEXT	8	Kode Menu
NamaMenu	TEXT	30	Nama Menu
Satuan	TEXT	8	Satuan Menu
Harga	CURRENCY	-	Harga Menu
Jenis	TEXT	20	Jenis Menu

Tabel 2. Struktur Tabel Pelayan

Field Name	Type	Width	Keterangan
NOPELAYAN	TEXT	8	Nomor Pelayan
NAMA	TEXT	30	Nama Pelayan
ALAMAT	TEXT	35	Alamat Pelayan
TELP	TEXT	15	Nomor Telepon Pelayan

Tabel 3. Struktur Tabel Pemesanan

Field Name	Type	Width	Keterangan
NOSTRUK	TEXT	8	Nomor Struk
TANGGAL	DATE/TIME	-	Tanggal Pemesanan
NOMEJA	TEXT	35	Nomor Meja
NOPELAYAN	TEXT	15	Nomor Pelayan
CARABAYAR	TEXT	15	Cara Pembayaran Pesanan
KODEMENU	TEXT	8	Kode Menu
QTY	NUMBER	INTEGER	Jumlah Pesanan
HARGA	CURRENCY	-	Harga

Tabel 4. Struktur Tabel Pembayaran

Field Name	Type	Width	Keterangan
NOBAYAR	TEXT	8	Nomor Struk Pembayaran
TANGGAL	DATE/TIME	-	Tanggal pembayaran
NOFAKTUR	TEXT	8	Nomor Struk Pemesanan
TOTAL	CURRENCY	-	Total Faktur yang harus dibayar
JENIS KARTU	TEXT	20	Jenis Kartu Kredit
NOKARTU	NUMBER	INTEGER	Nomor Kartu Kredit

3.6. Antar Muka Input

Rancangan antar muka untuk input dapat pelayan, menu, pemesanan dan pembayaran berturut-turut ditunjukkan pada Gambar 6, Gambar 7, dan Gambar 8 sebagai berikut:

Gambar 6. Input Data Pelayan

Gambar 7. Input Data Menu

Gambar 8. Input Data Pesanan.

3.7. Laporan-laporan

Berdasarkan format laporan yang selama ini diterima oleh manajemen, maka dapat dituangkan dalam bentuk rancangan laporan dengan menggunakan Crystal Report sebagaimana yang ditunjukkan pada Gambar 9

Gambar 9. Daftar Menu Makanan

ORANGE CAFE				
LAPORAN WAITRESS				
Periode: 01/01/2018 - 31/01/2018				
No	Nama Waitress	Alamat	Telepon	Alamat Email
1	Putri	Jl. Sudirman	08123456789	putri@orange.com
2	Andi	Jl. Diponegoro	08123456789	andi@orange.com
3	Putri	Jl. Sudirman	08123456789	putri@orange.com

Gambar 10. Daftar Waiter

ORANGE CAFE				
LAPORAN PENJUALAN				
Periode: 01/01/2018 - 31/01/2018				
Tanggal	Item	Jumlah	Subtotal	Total
01/01/2018	Espresso	10	10.000	10.000
02/01/2018	Espresso	15	15.000	25.000
03/01/2018	Espresso	20	20.000	45.000
04/01/2018	Espresso	25	25.000	70.000
05/01/2018	Espresso	30	30.000	100.000
06/01/2018	Espresso	35	35.000	135.000
07/01/2018	Espresso	40	40.000	175.000
08/01/2018	Espresso	45	45.000	220.000
09/01/2018	Espresso	50	50.000	270.000
10/01/2018	Espresso	55	55.000	325.000
11/01/2018	Espresso	60	60.000	385.000
12/01/2018	Espresso	65	65.000	450.000
13/01/2018	Espresso	70	70.000	520.000
14/01/2018	Espresso	75	75.000	595.000
15/01/2018	Espresso	80	80.000	675.000
16/01/2018	Espresso	85	85.000	760.000
17/01/2018	Espresso	90	90.000	850.000
18/01/2018	Espresso	95	95.000	945.000
19/01/2018	Espresso	100	100.000	1045.000
20/01/2018	Espresso	105	105.000	1150.000
21/01/2018	Espresso	110	110.000	1260.000
22/01/2018	Espresso	115	115.000	1375.000
23/01/2018	Espresso	120	120.000	1495.000
24/01/2018	Espresso	125	125.000	1620.000
25/01/2018	Espresso	130	130.000	1750.000
26/01/2018	Espresso	135	135.000	1885.000
27/01/2018	Espresso	140	140.000	2025.000
28/01/2018	Espresso	145	145.000	2170.000
29/01/2018	Espresso	150	150.000	2320.000
30/01/2018	Espresso	155	155.000	2475.000
31/01/2018	Espresso	160	160.000	2635.000
Total		2400	24000.000	24000.000

Gambar 11. Rekap Penjualan

ORANGE CAFE				
BON TAGIHAN				
No. Invoice: 001/2018				
Tgl. Invoice: 01/01/2018				
Periode: 01/01/2018 - 31/01/2018				
No	Item	Jumlah	Subtotal	Total
1	Espresso	10	10.000	10.000
2	Espresso	15	15.000	25.000
3	Espresso	20	20.000	45.000
4	Espresso	25	25.000	70.000
5	Espresso	30	30.000	100.000
6	Espresso	35	35.000	135.000
7	Espresso	40	40.000	175.000
8	Espresso	45	45.000	220.000
9	Espresso	50	50.000	270.000
10	Espresso	55	55.000	325.000
11	Espresso	60	60.000	385.000
12	Espresso	65	65.000	450.000
13	Espresso	70	70.000	520.000
14	Espresso	75	75.000	595.000
15	Espresso	80	80.000	675.000
16	Espresso	85	85.000	760.000
17	Espresso	90	90.000	850.000
18	Espresso	95	95.000	945.000
19	Espresso	100	100.000	1045.000
20	Espresso	105	105.000	1150.000
21	Espresso	110	110.000	1260.000
22	Espresso	115	115.000	1375.000
23	Espresso	120	120.000	1495.000
24	Espresso	125	125.000	1620.000
25	Espresso	130	130.000	1750.000
26	Espresso	135	135.000	1885.000
27	Espresso	140	140.000	2025.000
28	Espresso	145	145.000	2170.000
29	Espresso	150	150.000	2320.000
30	Espresso	155	155.000	2475.000
31	Espresso	160	160.000	2635.000
Total		2400	24000.000	24000.000

Gambar 12. Bon Tagihan

4. Kesimpulan

Dengan menggunakan sistem komputerisasi, kemungkinan terjadinya kesalahan dalam pencatatan pemesanan menu semakin kecil, dan informasi mengenai volume transaksi pemesanan menu dapat diketahui secara akurat maka dapat membantu bagian kasir dan pembukuan perusahaan untuk melakukan perhitungan transaksi pemesanan dan penyajian laporan transaksi dapat disajikan secara terperinci dan secara terorganisir di dalam database dan dalam perhitungan pemesanan menu dapat diketahui dengan cepat dan tepat serta dalam penyajian laporan kepada pimpinan dapat dilakukan dengan lebih cepat sehingga Laporan yang dihasilkan terdiri dari laporan penjualan per jenis menu, per periode, per pegawai, faktur penjualan dan laporan pembayaran dengan kartu kredit.

Daftar Pustaka

- [1] Budi Sutedjo Dharma Oetomo, 2002, Sistem Informasi Akuntansi, Edisi ke-2, Andi, Yogyakarta.
 - [2] Bodnar, G.H., dan W.S. Hopwood, 2000, Accounting Information System, Terjemahan Amir Abadi Jusuf, Buku Satu, Edisi keenam, Penerbit salemba Empat, Jakarta.
 - [3] Hall.J.A., 2001, Sistem Informasi Akuntansi, Jilid ke-tiga, Salemba Empat, Jakarta.
 - [4] Kristanto.H, 2002, Konsep dan Perancangan Database, Edisi ke-2, Andi, Yogyakarta.
 - [5] Kadir,A, 2002, Membangun Database dengan Visual Basic 6.0 dan Perintah SQL, Edisi ke-2, PT. Elex Media Komputindo, Jakarta.
 - [6] Kendall, KE dan JE Kendall, 2003, Analisis dan Perancangan Sistem , Edisi ke-5, jilid ke satu, Pearson Edu Cation Asia Pte.Ltd dan PT. Prenhallindo, Jakarta.
 - [7] Kendall, KE dan JE Kendall, 2003, Analisis dan Perancangan Sistem , Edisi ke-5, jilid ke dua, Pearson Edu Cation Asia Pte.Ltd dan PT. Prenhallindo, Jakarta.
 - [8] Madcoms,2003, Bekerja Dengan Crystal Report, Edisi Pertama Penerbit Andi Offset, Yogyakarta.
 - [9] Yang, K, 2002, Sistem Berbasis data, Erlangga, Jakarta.
-