

**SISTEM INFORMASI JAMU TRADISIONAL
DAN CARA PEMBUATANNYA**

KARYA TULIS



Oleh

BUDI NUGROHO

No Mahasiswa : 97117
Program Studi : Manajemen Informatika
Jurusan : Teknik Informatika
Program : Diploma III

**SEKOLAH TINGGI MANAJEMEN INFORMATIKA DAN KOMPUTER
AKAKOM YOGYAKARTA**

2000

HALAMAN PENGESAHAN

SISTEM INFORMASI JAMU TRADISIONAL DAN CARA PEMBUATANNYA

Telah dipertahankan di hadapan sidang ujian lokal Sekolah Tinggi Manajemen
Informatika dan Komputer AKAKOM Yogyakarta pada :

Hari :

Tanggal :

Pembantu Ketua I,

Drs. Tri Prabawa, M.Kom.

Dosen Pembimbing,

Ir. Sudarmanto, M.T.

HALAMAN PERSEMBAHAN

Laporan Karya tulis ini aku persembahkan untuk orang-orang tercinta :

- ❖ Bapak dan Ibu yang telah memberikan segalanya dalam hidupku.
- ❖ Kakakku dan keluarga yang telah banyak memberikan perhatian dan nasehat serta segala macam bantuan yang sangat berguna.
- ❖ Rekan-rekanku senasib seperjuangan.

MOTTO

- Berikanlah kepada kamu sesuatu kepada orang yang tidak pernah memberikan sesuatu kepada kamu.
- Allah kelak akan memberikan kelapangan sesudah kesempitan (**Ath-Thalaaq : 7**)
- Dan bersabarlah, karena sesungguhnya Allah tiada menyia-nyiakan pahala orang-orang yang berbuat kebaikan (**Huud : 115**)

KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Allah Subhanahu Wa Taalla, yang telah memberikan segala rahmat serta hidayah-Nya hingga tersusunnya laporan Karya tulis yang berjudul “SISTEM INFORMASI JAMU TRADISIONAL DAN CARA PEMBUATANNYA” ini.

Banyak bimbingan dan bantuan yang telah penulis peroleh dalam penyusunan karya tulis ini. Untuk itu tidak lupa penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ir. Totok Suprawoto, M. M., selaku Ketua STMIK AKAKOM Yogyakarta
2. Drs. Tri Prabawa, M. Kom., selaku Pembantu Ketua I Bidang Akademik
3. Ir. Sudarmanto, M.T., selaku Dosen Pembimbing
4. Semua pihak yang telah membantu pelaksanaan dan penyusunan Laporan Karya tulis ini.

Semoga budi baik yang telah diberikan mendapat balasan, rahmat dan barokah dari Allah Subhana Wa Taalla. Akhir kata, semoga Laporan Karya tulis ini bermanfaat bagi kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi, penulis khususnya dan pembaca pada umumnya. Dengan menyadari keterbatasan kemampuan dan kekurangan yang ada pada penulis, maka saran dan kritik bersifat membangun sangat penulis harapkan.

Yogyakarta, Pebruari 2001

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
MOTTO	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I. PENDAHULUAN	
I.1. Alasan Pemilihan judul.....	1
I.2. Pokok Masalah Yang Ditinjau.....	1
I.3. Tujuan Penelitian.....	2
I.4. Manfaat Penelitian.....	2
I.5. MetodePengumpulan Data	2
I.6. Sistematika Penulisan.....	3
BAB II. LANDASAN TEORI	
II.1. Sekilas Jamu Tradisional.....	4
II.2. Pengertian Sistem.....	5
II.3. Pengertian Informasi	6
II.4. Konsep Dasar Sistem Informasi.....	7
II.5.Sistem Informasi Manajemen.....	8
II.6. Pengertian Basis Data.....	8
II.7. Pengertian Database Manajemen System (DBMS)	9
II.8. Abstraksi Data.....	10
II.9. Perancangan DataBase	10

II.9.1. Merancang Model Konseptual DataBase	13
II.9.2. Teknik Normalisasi	13
BAB III. PERANCANGAN SISTEM	
III.1. Sistem Komputer	15
III.1.1. Sistem Perangkat Lunak (Software)	15
III.1.2. Sistem Perangkat Keras (Hardware)	15
III.2. Perancangan Sistem	15
III.3. Relasi Tabel	17
III.4. Perancangan Tabel	18
III.5. Perancangan Terinci	19
III.6 Perancangan Dialog	23
III.6.1. Perancangan Masukan (<i>Design Input</i>)	25
III.6.2. Perancangan Keluaran (<i>Design Output</i>)	29
BAB IV. IMPLEMENTASI	
IV.1. Konfigurasi Sistem	33
IV.2. Model Menu Utama	33
IV.3. Desain Masukan	35
IV.3.1. Dialog Utama Sistem Informasi Jamu Tradisional Dan Cara Pebutannya Lembar Jamu	35
IV.3.2. Dialog Utama Sistem Informasi Jamu Tradisional Dan Cara Pebutannya Lembar Cara Dan Cara Pakai	37
IV.3.3. Dialog Utama Sistem Informasi Jamu Tradisional Dan Cara Pebutannya Lembar Perhatian	38
IV.3.4. Model Menu File Input Dialog Utama Sistem Informasi Jamu Tradisional Dan Cara Pebutannya Lembar Bahan	39
IV.3.5. Model Menu File Input Dialog Utama Sistem Informasi Jamu Tradisional Dan Cara Pebutannya Lembar Kasiat	40
IV.3.6. Model Menu File Input Dialog Utama Sistem Informasi Jamu Tradisional Dan Cara Pebutannya Lembar Dosis Atau Aturan Pakai	41
IV.3.7. Model Menu File Pemeliharaan Data Bahan Jamu	42

IV.3.8. Model Menu File Pemeliharaan Data Dosis Konsumen.....	43
IV.3.9. Model Menu File Pemeliharaan Data Kasiat.....	44
IV.3.10. Model Menu Dialog Pelaporan Informasi Jamu Tradisional Dan Cara Pembuatannya	45
IV.3.11. Model Menu Dialog Pelaporan Dialog Informasi Nama–Nama Jamu Tradisional	46
IV.3.12. Model Menu Dialog Daftar Dosis (Aturan Pakai) Jamu Tradisional	47
IV.3.13. Model Menu Dialog Daftar Kas1iat Dimiliki Jamu Tradisional	48
IV.3.14. Model Menu Dialog Daftar Bahan Untuk Meramu Jamu Tradisional	49
IV.3.15. Model Menu Dialog Membuat Cadangan Data Jamu Tradisional	50
IV.4. Desain Output	50

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

V.1. Kesimpulan	51
V.2. Saran.....	51

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1.	Tabel Bentuk Tidak Normal	18
Tabel 3.2.	Tabel Jamu.DBF	19
Tabel 3.3.	Tabel Punya.DBF.....	19
Tabel 3.4.	Tabel Kasiat.DBF	20
Tabel 3.5.	Tabel Lama.DBF.....	20
Tabel 3.6.	Tabel Bahan.DBF	21
Tabel 3.7.	Tabel Memakai.DBF.....	21
Tabel 3.8.	Tabel Satuan.DBF	21
Tabel 3.9.	Tabel Kasiat.DBF	22
Tabel 3.10.	Tabel Dosis.DBF.....	22
Tabel 3.11.	Tabel Dosis.DBF.....	23

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1.	Diagram Alir Sistem Informasi Jamu Dan Cara Pembuatannya	16
Gambar 3. 2.	Relasi Tabel	17
Gambar 3. 3.	Perancangan Dialog Menu File.....	23
Gambar 3. 4.	Perancangan Dialog Sub Menu Pemeliharaan Data	24
Gambar 3. 5.	Perancangan Dialog Menu Daftar	24
Gambar 3. 6.	Perancangan Dialog Menu Lain-Lain.....	25
Gambar 3. 7.	Perancangan Dialog Menu Pengolahan Data Resep Jamu Lembar Jamu.....	25
Gambar 3. 8.	Perancangan Dialog Menu Pengolahan Data Resep Jamu Lembar Cara Buat Dan Cara Pakai	26
Gambar 3. 9.	Perancangan Dialog Menu Pengolahan Data Resep Jamu Lembar Perhatian Selama Mengkonsumsi Jamu.....	26
Gambar 3. 10.	Perancangan Dialog Menu Pengolahan Data Resep Jamu Lembar Bahan Untuk Meramu Jamu	27
Gambar 3. 11.	Perancangan Dialog Menu Pengolahan Data Resep Jamu Lembar Kasiat Dimiliki Jamu	27
Gambar 3. 12.	Perancangan Dialog Menu Pengolahan Data Resep Jamu Lembar Dosis Atau Aturan Pakai	28
Gambar 3. 13.	Perancangan Dialog Menu Hapus Data Bahan Jamu	28
Gambar 3. 14.	Perancangan Dialog Menu Hapus Data Dosis Konsumen Jamu Sistem Informasi Jamu Tradisional	29
Gambar 3. 15.	Perancangan Dialog Menu Hapus Data Kasiat Jamu Sistem Informasi Jamu Tradisional	29
Gambar 3. 16.	Dialog Desain Output Nama Jamu	30
Gambar 3. 17.	Dialog Desain Output Daftar Jamu Tradisional Memiliki Kasiat ..	30
Gambar 3. 18.	Dialog Desain Output Daftar Kasiat Dimiliki Jamu Tradisional ...	31
Gambar 3. 19.	Dialog Desain Output Daftar Bahan Untuk Meramu Jamu Tradisional	31

Gambar 3. 20.	Dialog Desain Output Daftar Jamu Tradisional Mengandung Bahan	32
Gambar 3. 21.	Dialog Desain Output Daftar Dosis Jamu Tradisional	32
Gambar 4.1.	Menu Utama Sistem Informasi Jamu Tradisional Dan Cara Pembuatannya.....	34
Gambar 4.2.	Desain Model Menu Informasi Program	35
Gambar 4.3.	Dialog Utama Sistem Informasi Jamu Tradisional Dan Cara Pembuatannya Lembar Jamu.....	36
Gambar 4.4.	Dialog Utama Sistem Informasi Jamu Tradisional Dan Cara Pembuatannya Lembar Cara Buat Dan Cara Pakai	38
Gambar 4.5.	Dialog Utama Sistem Informasi Jamu Tradisional Dan Cara Pembuatannya Lembar Perhatian	39
Gambar 4.6.	Dialog Utama Sistem Informasi Jamu Tradisional Dan Cara Pembuatannya Lembar Bahan	40
Gambar 4.7.	Dialog Utama Sistem Informasi Jamu Tradisional Dan Cara Pembuatannya Lembar Kasiat	41
Gambar 4.8.	Dialog Utama Sistem Informasi Jamu Tradisional Dan Cara Pembuatannya Lembar Dosis Atau Aturan Pakai	42
Gambar 4.9.	Dialog Hapus Data Bahan Jamu	43
Gambar 4.10.	Dialog Hapus Data Dosis Konsumen	44
Gambar 4.11.	Dialog Hapus Data Kasiat.....	45
Gambar 4.12.	Dialog Pelaporan Informasi Jamu Tradisional Dan Cara Pembuatannya	46
Gambar 4.13.	Laporan Informasi Jamu Tradisional Dan Cara Pembuatannya Ke Layar.....	46
Gambar 4.14.	Dialog Informasi Nama–Nama Jamu Tradisional	47
Gambar 4.15.	Dialog Daftar Dosis (Aturan Pakai) Jamu Tradisional	48
Gambar 4.16.	Dialog Daftar Kasiat Dimiliki Jamu Tradisional	49
Gambar 4.17.	Daftar Bahan Untuk Meramu Jamu Tradisional	49
Gambar 4.18.	Dialog Backup (Cadangan Data)	50

