DAFTAR ISI

Hal

HALAMAN JUDUL i

HALAMAN PERSETUJUAN ii

HALAMAN PENGESAHAN iii

HALAMAN PERNYATAAN iv

KATA PENGANTAR v

HALAMAN INTISARI vii

HALAMAN ABSTRACT viii

HALAMAN MOTTO ix

HALAMAN PERSEMBAHAN x

DAFTAR ISI xi

DAFTAR GAMBAR xv

DAFTAR TABEL xvii

BAB I PENDAHULUAN **1**

1.1 Latar Belakang Masalah 1

1.2 Rumusan Masalah 3

1.3 Ruang Lingkup 3

1.4 Tujuan Penelitian..... 4

BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN DASAR TEORI **5**

2.1 Tinjauan Pustaka 6

2.2 Dasar Teori..... 6

2.2.1 *DeRarang Cafe and Resto* 6
2.2.2 *Persediaan / Inventori* 7
2.2.3 *Sistem* 8
2.2.4 *Appserv* 8
2.2.5 *Bahasa Pemrograman PHP* 9
2.2.6 *Macromedia Dreamweaver MX* 9
2.2.7 *MYSQL* 9
BAB III ANALISIS DAN PERANCANGAN SISTEM **10**
3.1.1 Perangkat Keras (*Hardware)* 11
3.1.2 Perangkat Lunak (*Software)* 12
3.1.3 Data 12
3.2 Perancangan Basis Data 13
3.2.1 Rancangan Tabel Admin 14
3.2.2 Rancangan Tabel Kategori 14
3.2.3 Rancangan Tabel Menu 15
3.2.4 Rancangan Tabel Bahan Baku 16
3.2.5 Rancangan Tabel Komposisi 16
3.2.6 Rancangan Tabel Vendor 17
3.2.7 Rancangan Tabel Pembelian 18
3.2.8 Rancangan Tabel Pemesanan 19
3.2.9 Rancangan Tabel Detail Pemesanan 20
3.2.10 Rancangan Tabel Pembayaran 20
3.3 Relasi Tabel 21

3.4 DAD (Diagram Alir Data) 22
3.4.1 Diagram Konteks 22
3.4.2 Diagram Alir Data Level 1..... 23
3.4.3 Diagram Alir Sistem (DAS) 24
3.5 Rancangan Masukan (Input) 25
3.5.1 From Input Data Petugas Admin 25
3.5.2 From Input Data Kategori..... 26
3.5.3 From Input Data Menu 26
3.5.4 From Input Data Bahan Baku..... 27
3.5.5 From Input Data Komposisi 28
3.5.6 From Input Data Vendor 28
3.5.7 From Input Data Pembelian 29
3.5 Rancangan Keluaran (Output) 29
3.6.1 Daftar Admin 29
3.6.2 Daftar Kategori 30
3.6.3 Daftar Menu 30
3.6.4 Daftar Bahan Baku 31
3.6.5 Daftar Komposisi..... 31
3.6.6 Daftar Vendor 32
3.6.7 Daftar Pembelian 32
BAB IV IMPLEMENTASI DAN PEMBAHASAN SISTEM 33
4.1 Implementasi Sistem 33
4.2 Pembahasan Sistem 33

4.2.1 Tampilan Awal pada saat dijalankan 33
4.2.2 Tampilan Halaman Menu Makanan..... 34
4.2.3 Tampilan Halaman Menu Pesanan..... 35
4.2.4 Tampilan Halaman Administrator 36
4.2.5 Tampilan Halaman Pembelian Bahan Baku 38
4.2.6 Tampilan Halaman Pengolahan Menu Restoran 39
4.2.7 Tampilan Halaman Pencatatan Stok Bahan Baku 40
BAB V PENUTUP **42**
5.1 Kesimpulan..... 42
5.2 Saran..... 42
DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Relasi Antar Tabel 21
Gambar 3.2 Diagram Konteks 22
Gambar 3.3 Diagram *Level* 1 23
Gambar 3.4 Diagram Alir Sistem (DAS).....24
Gambar 3.5 Rancangan Input Petugas Admin 25
Gambar 3.6 Rancangan Input Kategori 26
Gambar 3.7 Rancangan Input Menu.....27
Gambar 3.8 Rancangan Input Bahan Baku 27
Gambar 3.9 Rancangan Input Komposisi 28
Gambar 3.10 Rancangan Input Vendor.....28
Gambar 3.11 Rancangan Input Pembelian 29
Gambar 3.12 Rancangan Output Data Admin 30
Gambar 3.13 Rancangan Output Data Kategori 30
Gambar 3.14 Rancangan Output Data Menu.....31
Gambar 3.15 Rancangan Output Data Bahan Baku 31
Gambar 3.16 Rancangan Output Data Komposisi 32
Gambar 3.17 Rancangan Output Data Vendor 32
Gambar 3.18 Rancangan Output Data Pembelian.....32
Gambar 4.1 Tampilan Halaman Menu Utama 33
Gambar 4.2 Tampilan Halaman Menu Makanan 34

Gambar 4.3 Tampilan Halaman Menu Pesanan 35
Gambar 4.4 Tampilan Halaman Administrator 37
Gambar 4.5 Tampilan Halaman Pembelian Bahan Baku 38
Gambar 4.6 Tampilan Halaman Pengolahan Menu Restoran 39
Gambar 4.7 Tampilan Halaman Pencatatan Stok Bahan Baku 40

DAFTAR TABEL

Hal

Tabel 3.1 Struktur Tabel Admin 14

Tabel 3.2 Struktur Tabel kategori 14

Tabel 3.3 Struktur Tabel menu 15

Tabel 3.4 Struktur Tabel Bahan Baku.....16

Tabel 3.5 Struktur Tabel Komposisi 16

Tabel 3.6 Struktur Tabel Vendori 17

Tabel 3.7 Struktur Tabel Pembelian 18

Tabel 3.8 Struktur Tabel Pemesanan 19

Tabel 3.9 Struktur Tabel Detail Pemesanan.....20

Tabel 3.10 Struktur Tabel Pembayaran 20