

# **Pengelolaan Bisnis *Catering* dengan Memanfaatkan Sistem Informasi Berbasis Web (Studi Kasus pada Anggun Catering)**

**Putri Anggun Rohmalia<sup>1</sup>, Yenni Merlin Djajalaksana<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Jurusan S1 Teknik Informatika, <sup>2</sup>Jurusan S1 Sistem Informasi,  
Fakultas Teknologi Informasi, Universitas Kristen Maranatha  
Jl. Prof. Drg. Suria Sumantri No. 65, Bandung, 40164  
email: evilbee\_lady@yahoo.com<sup>1</sup>, yenni.md@fulbrightmail.org<sup>2</sup>

## ***ABSTRACT***

*Culinary business is increasingly attracting new business investors. This trend increases the competition in this industry as more and more competitors are entering culinary business. Innovations are needed to increase the competitiveness of a business in this industry. Anggun Catering is a new business venture that is planned to be launched, with a web-based technology innovation for managing its catering business. This means that the catering will implement marketing and sales using online means with a proper information system. This online culinary business will be used to handle the development of the catering business through online catering ordering, order management based on available schedules, food and catering equipment utilization management, raw materials order management, and reporting of performance for managerial decision makings. It is expected that this system can help improve the operation management of Anggun Catering.*

Keywords: *catering, culinary, web applications, information system*

## **1. Pendahuluan**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Perkembangan bisnis online adalah dampak dari perkembangan teknologi informasi dan komunikasi yang semakin menjadi tuntutan di dunia bisnis. Demikian pula di Indonesia, dengan berkembangnya berbagai teknologi informasi dan komunikasi yang terlihat dari populernya koneksi internet dengan harga terjangkau dari berbagai penyedia jasa telekomunikasi maupun semakin terjangkaunya harga telepon dan tablet pc, internet bukan lagi barang aneh bagi kebanyakan orang. Menurut APJII (Asosiasi Penyelenggara Jasa Internet Indonesia), pengguna internet di Indonesia pada bulan April 2013 [1] telah terdata sekitar 63 juta orang, namun demikian bukan tidak mungkin saat ini

sesungguhnya angka ini belum merupakan total yang akurat karena pengguna seperti tukang becak maupun pembantu telah menggunakan internet yang terlihat dari penggunaan Facebook mereka. Penetrasi internet di Indonesia saat ini juga telah mencapai 22% [1] yang mencerminkan betapa internet sudah merasuk di kalangan masyarakat Indonesia dengan gencar.

Konsumen yang semakin terlatih dan terdidik dengan penggunaan internet menjadi pasar yang potensial bagi banyak bisnis. Sebaliknya, bagi para pebisnis lokal, “go online” menjadi salah satu cara untuk meningkatkan pelayanan bagi konsumen yang mereka miliki, dan memperluas jangkauan untuk menambah konsumen baru. Untuk bisnis kuliner, ketersediaan teknologi informasi dan komunikasi dapat dimanfaatkan untuk kedua tujuan tersebut. Yang termasuk bisnis kuliner antara lain adalah restoran, toko kue, toko camilan, café dan catering yang bisa memberikan jasa dan produknya bagi pengguna akhir maupun penjual perantara. Secara khusus tulisan ini akan membahas bagaimana sarana sistem informasi online dapat dikembangkan untuk pengelolaan bisnis catering.

*Catering (catering)* pada kamus bahasa Inggris [2] didefinisikan sebagai penyedia makanan dan jasa untuk sebuah acara atau pesta. Bisnis *catering* pada umumnya adalah bisnis lokal yang melayani hanya pasar lokal yang masih bisa dengan mudah dijangkau melalui angkutan darat. Hal ini dikarenakan sifat dari bisnis *catering* yang membutuhkan persiapan yang sangat intensif sebelum acara yang dilayani berlangsung. Di Indonesia, bisnis *catering* kebanyakan berasal dari bisnis rumahan, yang banyak mengandalkan promosi dari mulut ke mulut dari kenalan sendiri, atau pemasaran melalui brosur kepada calon pelanggan. Pemanfaatan sistem informasi yang dapat diakses secara online dapat meningkatkan pelayanan pelanggan maupun menjangkau pelanggan baru sehingga dapat meningkatkan kinerja bisnis. Penelitian ini berfokus pada pemecahan masalah untuk pengelolaan bisnis kuliner, dengan pengembangan Sistem Informasi Manajemen Bisnis *Catering* Online.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Tantangan sebuah bisnis *catering* adalah pengelolaan sumberdaya manusia dan peralatan yang efektif serta efisien. Beberapa masalah yang umum dihadapi oleh bisnis *catering* adalah bagaimana menangani pemesanan dari calon pelanggan yang ingin mengetahui detail makanan yang tersedia, menu yang dapat dirancang sesuai dengan anggaran, maupun identifikasi dan penelusuran order dari pelanggan tanpa salah maupun dengan kesalahan yang seminimum mungkin. Volume *order* yang meningkat juga dapat menimbulkan masalah baru, yaitu bagaimana karyawan, dan peralatan/perlengkapan dapat terjadwal dengan baik, dan semua order dapat tertangani dengan efektif. Selain itu, di

bagian pengadaan bahan baku makanan, dibutuhkan juga perhitungan yang akurat untuk kebutuhan bahan baku dari makanan yang dipesan sehingga bahan baku tidak terbuang percuma karena berlebihan atau kekurangan saat akan dipersiapkan sehingga menghabiskan waktu untuk membeli bahan tambahan. Sistem Informasi yang dibuat di dalam penelitian ini dirancang untuk menjadi solusi bagi bisnis catering, dengan studi kasus pada Anggun Catering.

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah dan latar belakang dari penelitian ini, maka tujuan penelitian adalah sebagai berikut:

1. Merancang sebuah sistem yang dapat menangani pengelolaan order atau pesanan, pengelolaan bahan makanan, dan pengelolaan alat *catering* dari bisnis kuliner online Anggun Catering.
2. Membangun sebuah sistem yang dapat memenuhi kebutuhan pengguna dalam menjalankan bisnis online Anggun Catering.
3. Mengimplementasikan sistem yang sesuai dengan kebutuhan bisnis online Anggun Catering, sehingga pengguna yaitu pemilik dan pelanggan dapat menggunakan dan mengakses aplikasi ini dengan mudah dan aman.

## **2. Kajian Pustaka**

*Catering* adalah kegiatan usaha yang menyediakan makan dan pelayanan [3]. Pengelolaan bisnis *catering* melibatkan banyak aspek, baik itu yang berbasis bisnis rumahan atau bisnis berskala besar/korporasi. Pada umumnya, *catering* yang merupakan bisnis rumahan cenderung dikelola dengan pengalaman yang terbatas, polis asuransi yang lebih kecil dan kurangnya pengetahuan tentang sanitasi yang layak. Kompetisi bisnis *catering* yang merupakan rumahan biasanya milik perorangan, dan terkadang menjadi pesaing yang lebih diuntungkan dibandingkan dengan *catering* yang sudah berlisensi, karena *catering* rumahan tidak dikenai biaya yang sama, memiliki biaya yang rendah, dan dapat menetapkan harga yang lebih rendah. Jika pebisnis memilih *catering* rumahan dengan *catering* berskala besar perlu mempertimbangkan hal-hal sebagai berikut [3, pp. 21-23]

1. Regulasi departemen kesehatan.
2. Pertimbangan untuk menyewa/membuat dapur dengan ukuran yang sesuai.
3. Keterbatasan kapasitas dapur untuk melayani jumlah dan jenis acara.
4. Potensi pengembangan bisnis rumahan.
5. Kebutuhan perlengkapan meja dan berbagai aturan dasar.
6. Potensi sentuhan pribadi dalam bisnis.

7. Tuntutan perhatian penuh terhadap pelayanan pelanggan (Hal ini sama pentingnya dengan kelezatan makanan).
8. Tuntutan perhatian lebih terhadap pilihan menu untuk melayani acara yang berskala besar.
9. Kebutuhan adanya koki pribadi.

Untuk menjalankan bisnis *catering* yang sukses, diperlukan pengetahuan manajemen pemasaran untuk mencapai keberhasilan [4]. Hal yang paling mendasar, yaitu bisnis *catering* perlu memahami karakter produk dan pelanggan sehingga dapat meningkatkan daya saing dan mencari terobosan pemasaran. Menurut teori pemasaran konvensional, keberhasilan pemasaran suatu produk sangat ditentukan oleh bauran 4P, yaitu [5, p. 164] [6, p. 19] [7, pp. 17-19]: (1) *Product*, yaitu besar daya tarik produk yang ditawarkan; (2) *Price*, yaitu harga yang cukup bersaing; (3) *Place*, kemudahan untuk mendapatkan informasi usaha *catering* dan melakukan pemesanan; dan (4) *Promotion*, yaitu seberapa jauh upaya melakukan pengenalan produk kepada calon konsumen.

Keempat faktor penentu tersebut dikendalikan oleh pemilik usaha *catering* sendiri. Dalam aplikasinya, keempat faktor tersebut dapat diterjemahkan sebagai berikut:

Bauran produk (*product*) untuk usaha *catering* adalah hal-hal yang terkait dengan makanan yang disajikan. Gizi makanan bukanlah fokus yang menjadi penekanan bisnis *catering* dan bisa diabaikan karena tidak terlalu penting bagi kebanyakan pelanggan. Aspek yang penting adalah komposisi menu, kombinasi makanan, cita rasa masakan, bahan, warna, maupun tekstur dari makanan. Rangkaian set menu yang lengkap dari pembuka sampai penutup, juga menjadi aspek yang penting. Penampilan makanan tidak kalah pentingnya karena perlu terlihat menarik, sehingga para tamu acara bisa menikmati keindahannya [4]. Sehubungan dengan fitur pemesanan online, ini berarti penting bagi konsumen untuk bisa melihat gambar-gambar dari makanan dan minuman yang bisa mereka pesan.

Bauran harga (*price*) juga menjadi sangat penting yaitu bagaimana harga bisa bersaing dengan sesama pesaing tanpa menjadi rugi. Jadi menetapkan harga bersaing tidak berarti menetapkan harga semurah-murahnya. Apabila pemilik bisnis *catering* bisa membuat perhitungan yang akurat dari biayanya dan juga biaya belanja bahan baku, ini akan sangat membantu. Selain dari faktor harga, kemudahan pembayaran pun akan menjadi faktor penentu [4], oleh karena itu fitur untuk pembayaran perlu disediakan untuk kemudahan bagi konsumen, khususnya untuk jalur pemesanan online.

Bauran tempat (*place*) dan promosi (*promotion*) untuk bisnis *catering* pun akan menjadi penentu kesuksesan bisnis. Kemudahan meng-akses informasi maupun melihat promosi yang sedang berlaku pada waktu tertentu dapat menjadi dorongan untuk konsumen memilih jasa *catering* yang diinginkan. Untuk kedua bauran ini, banyak cara yang bisa diambil, contohnya lokasi kantor pemesanan yang mudah, upaya promosi melalui mulut ke mulut, maupun melalui berbagai media. Keberadaan sistem informasi yang dapat membantu kedua kegiatan ini akan dapat membantu bisnis *catering* dalam meningkatkan jangkauan maupun pelayanannya, dan pada akhirnya membantu meningkatkan keuntungan dari bisnis.

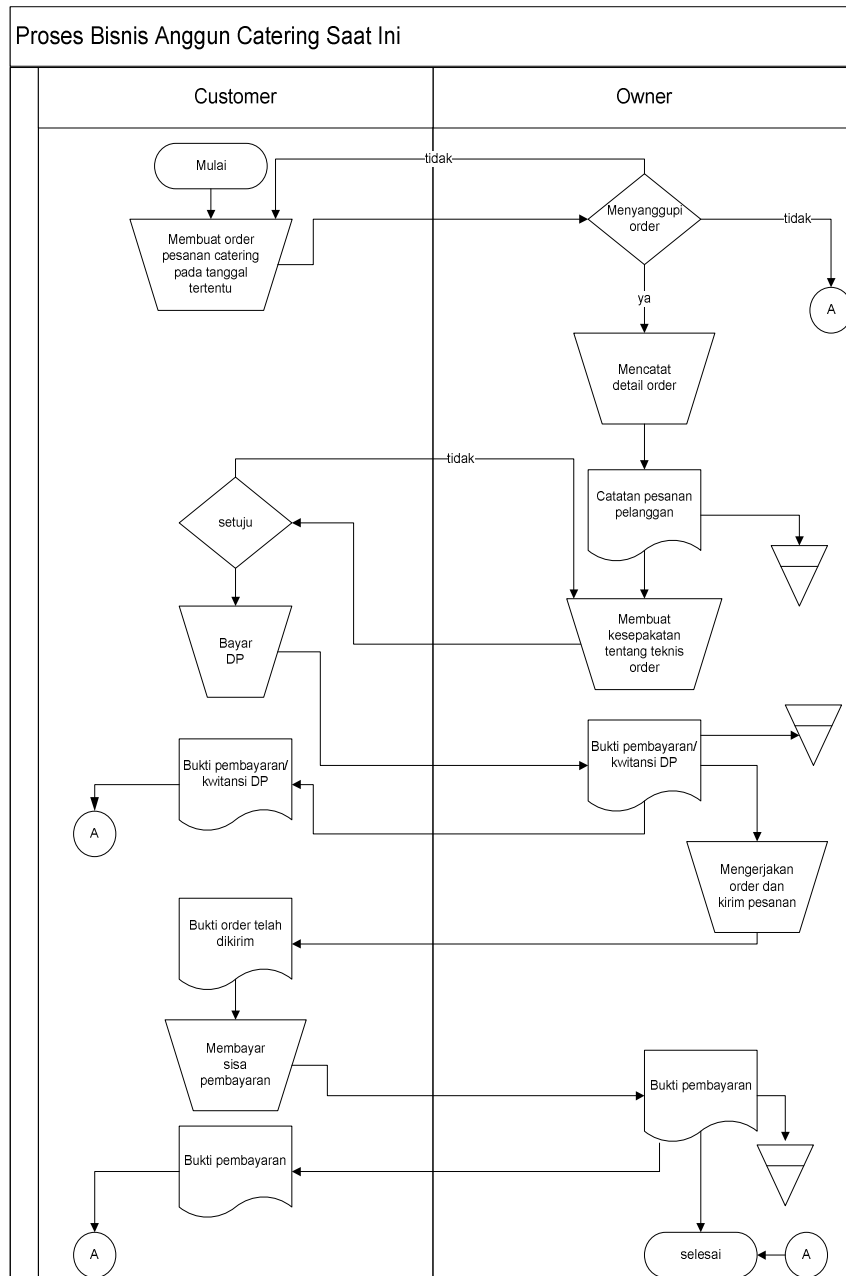
### **3. Analisis dan Rancangan Sistem**

Dengan memahami situasi yang dihadapi oleh bisnis Anggun Catering, dan memahami jenis layanan dan fitur yang dapat dibuat untuk sistem informasi manajemen *catering* ini, pembuatan dan pengembangan aplikasi akan menjadi lebih terfokus dan bersifat strategis. Selain itu, pemahaman proses bisnis yang dijalankan oleh Anggun Catering akan membantu perancangan sistem informasi yang lebih efektif. Berikut ini adalah hasil dari analisis dan rancangan sistem.

#### **3.1 Analisis Proses Bisnis Anggun Catering**

Proses bisnis yang berjalan di Anggun *Catering* dapat dijabarkan sebagai berikut (Gambar 1) [8, pp. 35-36]:

1. Proses bisnis berawal saat *Customer* melakukan *order* pesanan *Catering* kepada Pemilik *Catering* atau *Owner* dari Anggun *Catering*. *Customer* memesan *order catering* pada tanggal tertentu.
2. Pemilik *Catering* akan menyanggupi atau tidak untuk menerima pesanan pada tanggal tersebut. *Owner* dapat menyatakan tidak dapat menyanggupi pesanan jika sedang banyak *order* pada tanggal tersebut.
3. Jika *Owner* tidak menyanggupi *order*, *Customer* dapat membuat pesanan untuk tanggal lain atau proses bisnis selesai.
4. Jika *Owner* menerima, maka *Owner* akan mencatat informasi detail untuk *order catering* dari *Customer*. Data detail yang diminta berupa anggaran, menu, tempat acara, dan catatan lain yang dibutuhkan untuk kepentingan *order* pesanan *catering*.



**Gambar 1** Flowchart Proses Bisnis Anggun Catering [8, p. 37]

5. Setelah pesanan dicatat, menghasilkan dokumen catatan *order Customer*. Dokumen catatan *order* diarsipkan *Owner*.
6. Kemudian *Owner* dan *Customer* akan membuat kesepakatan mengenai nego harga, pembayaran, dan teknis pengiriman *order*.
7. Jika belum ada kesepakatan *Owner* dan *Customer* dapat membuat kesepakatan kembali.
8. Jika kedua belah pihak sepakat, maka *Customer* akan melakukan pembayaran *Down Payment (DP)* sebagai tanda jadi.
9. *Customer* mendapat tanda bukti pembayaran *DP*. Tanda bukti pembayaran *DP* diarsipkan oleh *Owner*.
10. Pemilik *Catering/Owner* akan mengerjakan *order Customer* dan mengirimkan pesanan pada tanggal yang ditentukan disertai tanda bukti pengiriman *order*.
11. *Customer* membayar sisa Pembayaran dan menerima tanda bukti lunas pembayaran.
12. *Owner* mengarsipkan tanda bukti pembayaran lunas dan selesai.

Proses bisnis tersebut akan menjadi dasar dalam pengembangan aplikasi untuk sistem informasi manajemen catering ini.

### **3.2 Entity Relationship Diagram (ERD)**

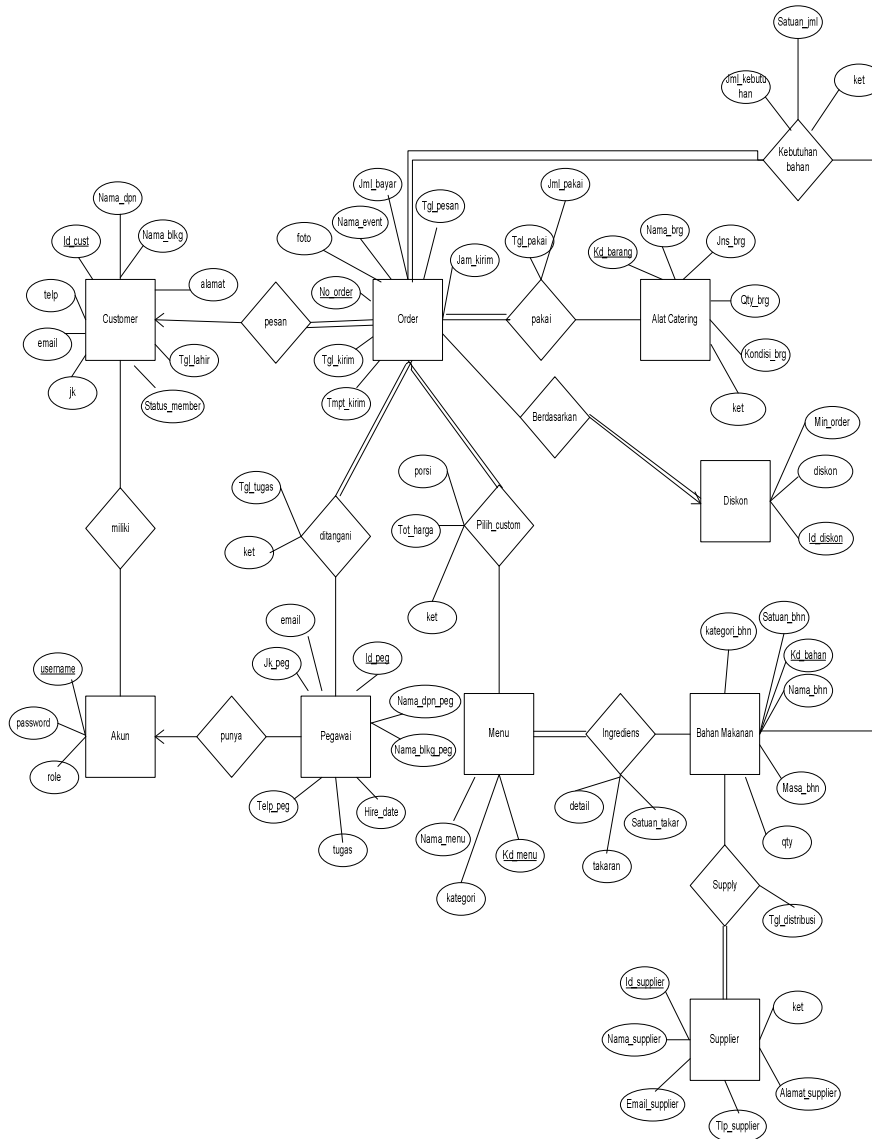
*ERD* adalah model, dalam bentuk diagram atau gambar, dari struktur data logis dari sebuah sistem. Struktur data logis dari sebuah sistem informasi adalah hubungan antar data dalam suatu sistem[9]. Model ER memiliki beberapa komponen, yaitu[10]: (1) entitas, (2) atribut, (3) relasi, dan (4) kardinalitas relasi.

Untuk sistem informasi catering online ini, rancangan penyimpanan data digambarkan dengan konsep *Entity Relationship Diagram (ERD)* pada Gambar 2. Pada *ERD* tersebut terdapat sembilan entitas, yaitu: *Customer*, *Order*, *Menu*, *Pegawai*, *Supplier*, *Alat Catering*, *Bahan Makanan*, *Diskon* dan *Akun*. Dari entitas-entitas tersebut terbentuk relasi-relasi yang kemudian menghasilkan 18 tabel dalam implementasinya.

### **3.3 Use Case Diagram**

*Use case* menggambarkan fungsi tertentu dalam suatu sistem berupa komponen, kejadian atau kelas, dan menggambarkan urutan langkah-langkah yang secara tindakan saling terkait (skenario), baik terotomatisasi maupun secara manual, untuk tujuan melengkapinya suatu tugas bisnis tunggal [11] [12]. *Use case* Sistem

Informasi Manajemen Bisnis *Catering Online* ini memiliki tiga aktor yaitu Admin, *Customer member*, dan *Customer non-member*. Aktor-aktor tersebut memiliki hak akses masing-masing terhadap aplikasi, seperti terlihat pada Gambar 3.

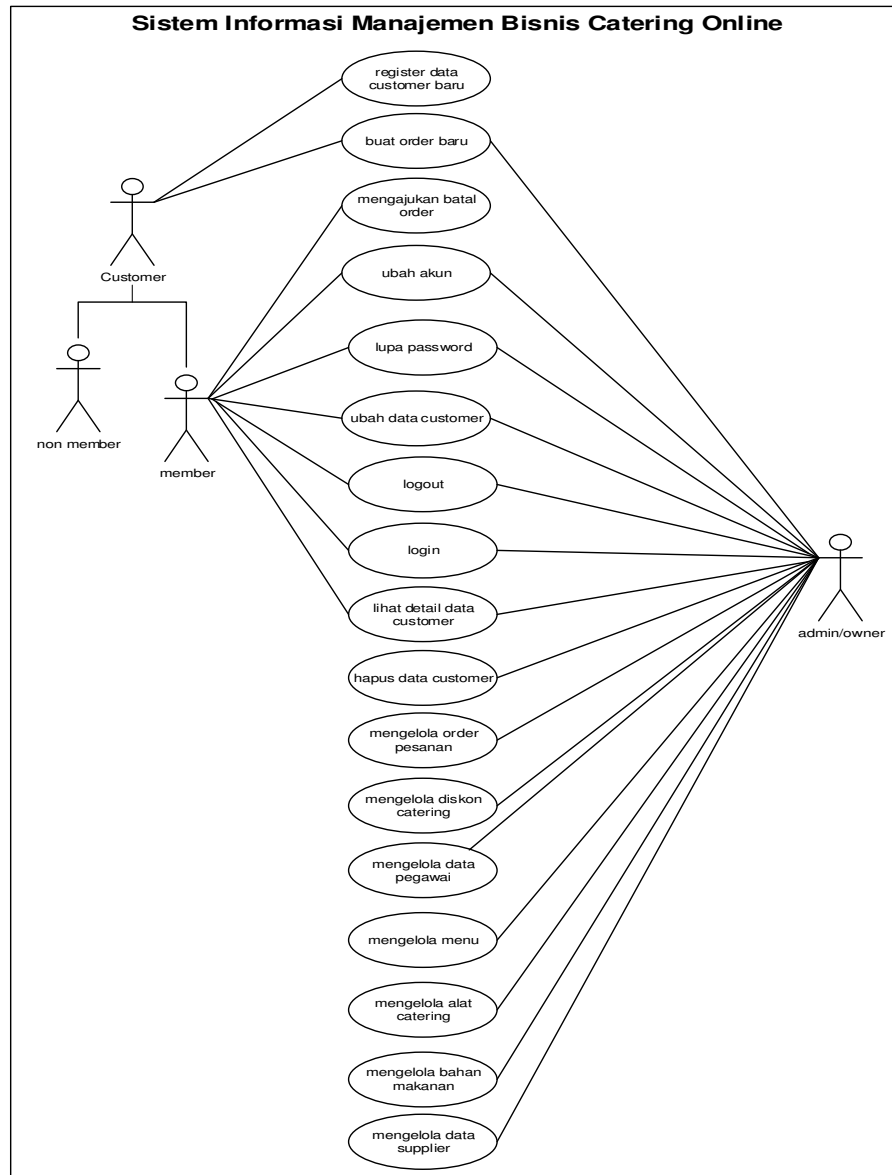


**Gambar 2** Perancangan Penyimpanan Data [8, p. 127]



### **3.4 Use Case aplikasi secara umum**

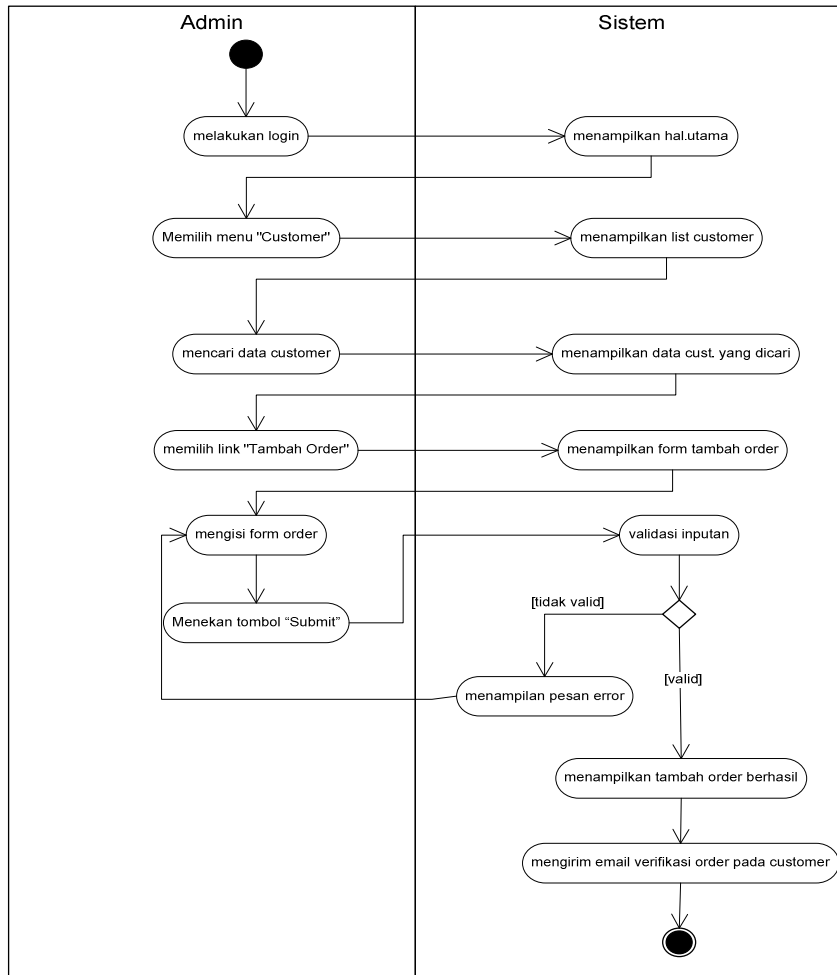
Pada *use case* aplikasi secara umum, terdapat *use case* mengelola *order* pesanan. *Use case order* pesanan memiliki sub sistem yang menjabarkan proses pengelolaan *order* pesanan secara lebih spesifik. Di dalam fitur mengelola *order* pesanan terdapat proses ubah data *order* yang ada, hapus data *order*, mencari data *order*, dan lihat detail *order*. Selain itu, *activity diagram input* data *order* baru oleh admin dijelaskan pada Gambar 4.



Gambar 3 Use Case Sistem Informasi Secara Umum [8, p. 40]

Use case mengelola data pegawai meliputi fitur *input* data pegawai baru, ubah data pegawai lama, hapus data pegawai, mencari data pegawai, dan lihat detail data pegawai. Fitur-fitur tersebut merupakan proses yang dapat diakses pada fitur sub sistem mengelola pegawai. Mengelola data pegawai hanya dapat

dikelola dan diakses oleh pengguna yang memiliki hak akses sebagai Admin. Untuk sub sistem lainnya seperti mengelola data bahan makanan, mengelola alat *catering*, mengelola menu *catering*, mengelola data *supplier*, dan mengelola data diskon dijabarkan kedalam *use case* yang lebih spesifik. Sub sistem tersebut di uraikan dalam fitur tambah data baru, ubah data yang ada, hapus data, cari data, dan lihat detail data.



**Gambar 4** Activity Diagram Buat Order Baru (Admin) [8, p. 50]

#### **4. Hasil Penelitian**

Antar muka sistem informasi manajemen bisnis *catering* online ini telah dibuat dengan beberapa hak akses yaitu *customer member*, *customer non-member*, dan Admin. Sistem informasi manajemen bisnis *catering* online telah dilengkapi berbagai fitur untuk pengelolaan *order*, pengawai, bahan makanan, menu, *supplier*, dan diskon. Dari banyak fitur yang menjadi hasil dari perancangan sistem informasi manajemen bisnis *catering* online ini, fitur-fitur utama terpilih ditampilkan sebagai berikut:

##### **4.1 Halaman Utama**

Aplikasi bisnis *catering online* ini dapat diakses oleh *Customer member* dan Admin. Setiap pengguna memiliki hak akses yang berbeda. Pada Gambar 5 merupakan tampilan dari halaman utama website yang dapat diakses oleh *Customer* dan Admin sebelum melakukan *login*. Pada tampilan tersebut terdapat menu registrasi, menu, tentang kami, dan hubungi kami.

*Pengelolaan Bisnis Catering dengan Memanfaatkan Sistem Informasi Berbasis Web  
(Studi Kasus pada Anggun Catering)  
(Putri Anggun Rohmalia, Yenni Merlin Djajalaksana)*



**Gambar 5** Tampilan Halaman Utama *Website* [8, p. 129]

Tampilan halaman utama pada Gambar 6 adalah tampilan halaman utama untuk Admin yang telah melakukan *login*. Pada tampilan ini terdapat menu untuk mengelola data master dari *website* Anggun *Catering* seperti menu pelanggan, pesanan, pegawai, menu, jenis *Catering*, alat, bahan makanan dan pemasok.



Gambar 6 Navigasi Halaman Utama Admin [8]

## 4.2 Pemilihan Menu dan Penempatan Order

Sesuai dengan rencana bahwa calon konsumen akan dapat melihat pilihan makanan untuk menyusun menu yang ada, telah dibuat antar muka untuk pemilihan menu. Sistem Informasi ini menyajikan gambar-gambar untuk menjadi referensi konsumen dalam memilih (tidak ditampilkan di sini). Proses pilih menu dapat dilakukan setelah *Customer* atau Admin berhasil memasukan data *order* dengan benar. Setelah data-data *order* yang dibutuhkan disimpan dalam sistem, maka sistem akan langsung meminta Admin atau *Customer* memilih menu. Tampilan pilih menu yang dimaksud terdapat pada Gambar 7.



Gambar 7 Tampilan Menu [8, p. 133]

Setiap konsumen yang memasukkan ordernya akan melihat rangkuman hasil ordernya seperti ditampilkan pada Gambar 8. Dari sini dapat terlihat bahwa aplikasi ini telah dilengkapi dengan fitur perhitungan diskon yang otomatis mengikuti nilai hasil order, dan informasi untuk pembayaran.

### 4.3 Pengelolaan Order

Setelah konsumen memilih menunya, dari sisi admin akan dapat dilakukan pengelolaan order seperti ditampilkan pada Gambar 9. Admin dapat melihat detail order, dapat melakukan update bila ada perubahan, maupun menghapusnya jika order dibatalkan. Saat ini, untuk membantu pengelolaan, telah dibuat pembatasan jumlah *order* yang dapat diterima setiap harinya.

Anda Di sini » Menu Utama » Pesanan » Tambah Order » Pilih Menu

## Silahkan pilih menu

FORM ORDER

**Data Order**

No Pesanan:

**Menu Prasmanan**

Porsi:

1. Menu Nasi Putih Rp. 4.500,00 **Tambah**  
Gambar: [Open](#)
2. Menu Ayam Goreng Rp. 6.000,00 **Tambah**  
Gambar: [Open](#)
3. Menu Cepcey Rp. 4.000,00 **Tambah**  
Gambar: [Open](#)
4. Menu Telur Balado Rp. 3.000,00 **Tambah**  
Gambar: [Open](#)

**Menu Tambahan**

1. Menu Juice Melon  Rp. 3.000,00 **Tambah**  
Gambar: [Open](#)
2. Menu Siomay  Rp. 2.000,00 **Tambah**  
Gambar: [Open](#)
3. Menu Ice Cream  Rp. 3.000,00 **Tambah**  
Gambar: [Open](#)

Nama Menu	Harga Satuan	Porsi	Sub Total	ket
Nasi Putih	Rp. 4.500,00	50	Rp. 225.000,00	<b>Hapus</b>
Ayam Goreng	Rp. 6.000,00	50	Rp. 300.000,00	<b>Hapus</b>
Cepcey	Rp. 4.000,00	50	Rp. 200.000,00	<b>Hapus</b>
Telur Balado	Rp. 3.000,00	50	Rp. 150.000,00	<b>Hapus</b>
Juice Melon	Rp. 3.000,00	50	Rp. 250.000,00	<b>Hapus</b>
Siomay	Rp. 2.000,00	30	Rp. 60.000,00	<b>Hapus</b>
Ice Cream	Rp. 3.000,00	30	Rp. 90.000,00	<b>Hapus</b>
<b>Total</b>			<b>Rp. 1.275.000,00</b>	
<b>Diskon</b>			<b>9%</b>	
<b>Jumlah Tagihan</b>			<b>Rp. 1.211.250,00</b>	

**Submit**

**Navigasi**

- Daftar Pesanan
- Daftar Pelanggan
  - Tambah Pelanggan
  - Ubah Data Customer
- Menu
  - Tambah Menu
  - Ubah Menu
  - Paket Menu
  - Tambah Jenis

**Info**

Menu yang di tampilkan adalah menu yang tersedia paket yang telah dipilih pada form order. Harap Periksa kembali inputan data anda sebelum menekan tombol submit.

**Gambar 8** Tampilan Detil Order [8, p. 141]

MENU UTAMA **ORDER** CUSTOMER MENU JENIS PEGAWAI ALAT BAHAN SUPPLIER

You Are Here » Menu Utama » Daftar Order

**DAFTAR ORDER**  
Pencarian Order Catering

Masukan kata kunci untuk melakukan pencarian:

**Cari**

**Daftar Order**

No	No Order	Customer	Nama Event	Jenis Catering	Porsi	Tanggal Kirim	Tempat Kirim	Jam Kirim	Total Tagihan Customer	Actions
1	OR00001	Rizky Adi	Ulang Tahun Ikey	Ulang Tahun	200	26-05-2013	Jalan Kol. Masturi Atas No. 14 Cisarua	08:00:00	Rp 1.400.000,00	view update delete
2	OR00002	Annisa	Ulang Tahun Chaz	Ulang Tahun	200	29-05-2013	Antapani Permai.	08:00:00	Rp 3.000.000,00	view update delete
3	OR00003	Try Ahmad	Ulang Tahun Aji	Ulang Tahun	50	15-05-2013	Jalan Kol. Masturi Atas No. 14 Cisarua	20:00:00	Rp 1.125.000,00	view update delete
4	OR00004	Ayu	Pernikahan Gina	Pernikahan	500	28-06-2013	hotel aquilla bandung, jalan pasteur	08:00:00	Rp 14.000.000,00	view update delete
5	OR00006	Ayu	Arisan Keluarga Gina	Arisan	50	23-05-2013	komplek permata blok A no 34 cimahi	08:00:00	Rp 1.775.000,00	view update delete
6	OR00007	Putri Anggun	Pernikahan Anggun	Pernikahan	700	26-12-2015	hotel aquilla bandung, jalan pasteur	20:00:00	Rp 22.750.000,00	view update delete
7	OR00008	Salsabila	Ulang Tahun Chaz billa	Ulang Tahun	50	25-07-2013	Jalan Raya Cibabat no 48	17:00:00	Rp 0,00	view update delete

Gambar 9 Tampilan Daftar Order [8, p. 140]

#### 4.4 Pengelolaan Alat

Sehubungan dengan setiap acara yang telah disetujui, admin akan dapat mengelola peralatan yang digunakan (Gambar 10). Dari tampilan ini terlihat bahwa kebutuhan alat telah dirangkum untuk sebuah acara tertentu, sehingga pada saat pelaksanaan acara, daftar alat *catering* ini dapat digunakan sebagai *checklist* untuk membantu persiapan acara.



Anda Disini » Menu Utama » Daftar Alat Catering

### Daftar Alat Catering

Silahkan Pilih Pesanan Untuk Melihat Pemakaian Alat :

Ulang Tahun Jusy

Cari

NO. Pesanan: OR00001  
Nama Acara: Ulang Tahun Jusy  
Tempat Acara: jl. suria sumantri no. 5

No	Kode Barang	Nama Barang	Tanggal Pakai	Jumlah
1	AL00001	Piring Makan	03-07-2013	100
2	AL00002	Sendok Makan	03-07-2013	100
3	AL00003	Garpu	03-07-2013	50
4	AL00006	Piring Kecil	03-07-2013	50
5	AL00008	Gelas Tinggi (High Ball)	03-07-2013	50
6	AL00010	Piring Oval Besar	03-07-2013	7
7	AL00011	Tempat Nasi Besar	03-07-2013	1
8	AL00028	Sendok Nasi	03-07-2013	1
9	AL00029	Sendok Lauk	03-07-2013	7
10	AL00030	Drink Place	03-07-2013	1

**Gambar 10** Tampilan Kebutuhan Alat [8, p. 148]

#### **4.5 Pengelolaan Pegawai**

Sistem informasi ini akan membantu Anggun Catering untuk menjadwalkan pegawainya. Dalam tampilan di Gambar 11, tampak hasil penjadwalan karyawan untuk acara tertentu. Dari tampilan ini terlihat detail di mana acara dilaksanakan, beserta siapa saja pegawai yang telah ditempatkan untuk acara tersebut. Selain itu, setiap pegawai juga diberi tugas tertentu. Detail ini akan membantu pemilik *catering* untuk mengelola pegawai dengan lebih baik.

You Are Here » Menu Utama » Pegawai » Daftar Pegawai Yang Ditugaskan

Pegawai yang Bertugas untuk order OR00006  
Nama Acara Catering : Arisan Keluarga Gina  
Tanggal Tugas: 2013-05-23  
Tempat Pengiriman: komplek permata blok A no 34 cimahi  
Tempat Pengiriman: 08:00:00

No	Id Pegawai	Nama Pegawai	Tugas Pegawai	Telp Pegawai
1	PE00001	Otong	Supir	1234567891012
2	PE00005	Lucky	Supir	1234567891011
3	PE00002	Ujang	Penyaji	1234567891012
4	PE00003	Onah	Staff Dapur	1234567891012
5	PE00004	Sumi	Staff Dapur	1234567891012
6	PE00006	Udun	Logistik	1234567891018

Setuju

Gambar 11 Tampilan Alokasi Pegawai [8, p. 154]

#### 4.6 Pengelolaan Bahan Baku

Sehubungan dengan setiap acara yang telah disetujui, admin akan dapat merencanakan pembelian bahan baku yang akan digunakan untuk tanggal tertentu (Gambar 12). Ini akan membantu efisiensi pembelian bahan baku. Pada tampilan tersebut terlihat bahan baku yang dibutuhkan, yang telah diperhitungkan berdasarkan jumlah *order*, jenis menu yang dipilih (setiap makanan telah diatur detail bahan bakunya dalam resep makanan), beserta jumlah satuan bahan yang dibutuhkan. Hal ini dimaksudkan membantu pembelanjaan bagi pemilik *catering*.

Anda Disini » Menu Utama » Daftar Bahan

No	Kode Bahan	Nama Bahan	Jumlah	Satuan Bahan
1	BH00001	Melon	Kilogram	0,5
2	BP00001	Beras Putih	Kilogram	10,75
3	BF00002	Kembang Tahu	Kilogram	1
4	BP00004	Ikan Tenggiri	Kilogram	0,5
5	DA00001	Ayam	Kilogram	10
6	SA00001	Wortel	Kilogram	1
7	SA00002	Cabe Merah	Kilogram	1
8	SA00003	Kol	Kilogram	1
9	SA00004	Brokoli	Kilogram	1,5
10	SA00005	Kapri	Kilogram	1,5

**Gambar 12 Tampilan Kebutuhan Bahan Baku [8, p. 150]**

## 5. Simpulan dan Saran

Sistem informasi tersebut telah diuji dengan metode *black box* dan dievaluasi fitur-fiturnya. Pada akhir penelitian, sistem ini siap untuk digunakan oleh Anggun Catering. Berikut ini adalah simpulan dan saran yang ditarik dari penelitian tersebut.

### 5.1 Simpulan

Simpulan yang didapat dari hasil pengerjaan tugas akhir ini didapat kesimpulan sebagai berikut:

1. Sistem informasi ini akan dapat menangani pengelolaan *order* atau pesanan, pengelolaan bahan makanan dan pengelolaan alat *catering* pada bisnis *catering online* Anggun Catering. Sistem ini juga dirancang sehingga dapat menangani data *customer*, data *supplier* serta data pegawai dari Anggun Catering.
2. Sistem informasi ini akan dapat melayani kebutuhan pengguna dalam menjalankan bisnis catering-nya. Kebutuhan yang telah dipenuhi antara lain adalah pemilik/*owner* dapat mengelola *order*

- yang diterima, mengelola data *customer*, data pegawai, serta mengelola data bahan makanan dan alat *catering*.
3. Sistem informasi ini akan memenuhi kebutuhan pengguna mengenai kemudahan dan keamanan dalam mengakses aplikasi. Pengguna dapat dengan mudah mengakses aplikasi bisnis *catering online* ini melalui internet. Setiap pengguna memiliki akun yang terdaftar dalam sistem, sehingga pengguna aman dalam mengakses aplikasi dengan hak akses masing-masing.
  4. Hasil implementasi sistem informasi ini juga telah mampu menyajikan kebutuhan alat, kebutuhan bahan baku, dan kebutuhan pegawai untuk pembuatan keputusan yang lebih efisien dan efektif.

## **5.2 Saran**

Sistem informasi manajemen bisnis *catering online* ini memiliki potensi untuk pengembangan lebih lanjut yaitu:

1. Penambahan berbagai fitur tambahan seperti pembayaran yang dapat diintegrasikan dengan sistem pembayaran online seperti paypal atau dengan menggunakan pembayaran melalui kartu kredit, fitur akuntansi dan keuangan untuk pengelolaan bisnis *catering* yang lebih baik, dan fitur pengelolaan sumberdaya manusia (menyangkut gaji, pelatihan, dll) untuk aplikasi yang lebih komprehensif.
2. Penambahan fitur untuk sistem pendukung keputusan contohnya dalam pemilihan supplier untuk bahan makanan ataupun untuk alokasi dari pegawai untuk berbagai event.
3. Penambahan versi tampilan akses ke situs ini, yaitu antar muka khusus aplikasi *mobile* yang dapat terintegrasi dengan sistem informasi ini.

## **Daftar Pustaka**

- [1] A. Pitoyo, "Jumlah pengguna internet di Indonesia capai 120 juta orang?," 22 April 2013. [Online]. Available: <http://www.merdeka.com/teknologi/jumlah-pengguna-internet-di-indonesia-capai-120-juta-orang.html>.
- [2] Dictionary.com, "Definition of catering," n.d.. [Online]. Available: <http://dictionary.reference.com/browse/catering>. [Accessed 7 August 2013].
- [3] S. Bode, *Successful Catering: Managing the Catering Operation for Maximum Profit*, Atlantic, 2003.

- [4] NOVA, "Strategi Menggenjot Pemasaran Katering," 12 November 2009. [Online]. Available: <http://www.tabloidnova.com/Nova/Karier/Wirusaha/Strategi-Menggenjot-Pemasaran-Katering-1>. [Accessed 8 March 2013].
- [5] H. Kertajaya, *Marketing Plus 2000/SC Siasat Memenangkan Persaingan Global*, Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2005.
- [6] P. Kotler and K. L. Keller, *Marketing Management*, 12th ed., New Jersey: Pearson Education, 2006.
- [7] F. Rangkuti, *Flexible Marketing*, Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2004.
- [8] P. A. Rohmalia, "Sistem Informasi Manajemen Bisnis Kuliner Online pada Anggun Catering (Unpublished)," Universitas Kristen Maranatha, Bandung, 2013.
- [9] M. Chester and A. Athwall, *Basic Information System Analysis and Design*, McGraw-Hill, 2002.
- [10] R. V. Imbar and B. R. Sutedja, *Pemrograman Web-Commerce dengan Oracle dan ASP.*, Bandung: Informatika, 2006.
- [11] D. Pilone and N. Pitman, *UML 2.0 in a Nutshell*, O'Reilly, 2005.
- [12] J. Whitten and L. Bentley, *Systems Analysis and Design Method*, 7th ed., McGraw-Hill, 2005.