

Sistem Manajemen Cafe dan Resto Berbasis Web dengan Framework Codeigniter dan MySql

David Setiadi

Program Studi Teknik Informatika

STMIK Sumedang, Jl. Angkrek Situ No. 19, Sumedang Utara, Sumedang, Jawa Barat, Indonesia 45323

email : david@stmik-sumedang.ac.id,

ABSTRACT

The café and restaurant management *system* is built to know the restaurant-restaurant or cafe-cafe business process by utilizing or using a *smart* restaurant *system*. The method used in this study is the waterfall method. Research shows that utilizing a restaurant's *smart* application can provide convenience in transacting some of which are useful for small to mid-sized restaurant / cafe management which can be used to record waiter menus and cashiers for sales transactions. Ease in recording financial statements, income statement and accounts receivable. Time-effective and efficient transactions in the use of paper for paper (papperless); Recording of cash out and payroll employees

Keywords – resto, cafe, application

ABSTRAK

Sistem manajemen café dan resto dibangun untuk mengetahui proses bisnis restoran – restoran ataupun cafe – cafe dengan memanfaatkan atau menggunakan sistem *smart* resto. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode waterfall. Penelitian menunjukkan bahwa memanfaatkan aplikasi *smart* resto dapat memberikan kemudahan dalam bertransaksi beberapa diantaranya adalah bermanfaat untuk manajemen resto/cafe kecil hingga menengah atas dimana bisa digunakan untuk pencatatan menu pelayan serta kasir untuk transaksi penjualan. Kemudahan dalam pencatatan laporan keuangan , laporan laba rugi dan laporan piutang. Transaksi efektif waktu serta efisien dalam penggunaan kertas untuk pencatatan (papperless); Pencatatan kas keluar dan penggajian pegawai

Kata Kunci – resto, cafe, aplikasi

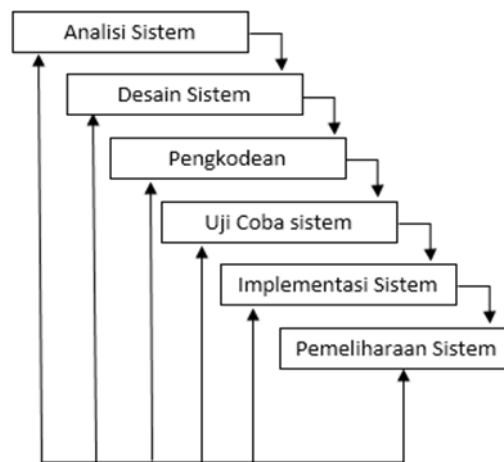
1. Introduction

Di era teknologi ini proses bisnis di Indonesia semakin maju dan terus berkembang. Bisnis disini berhubungan dengan suatu transaksi antara penjual dan pembeli atau proses transaksi lainnya. Cafe dan Resto dalam hal ini terdapat proses bisnis dimana terdapat banyak transaksi yang melibatkan antara pelanggan, pelayan , kasir. Dengan pembahasan tersebut transaksi bisnis tidak harus terpaku pada hal – hal yang lama . Oleh karena itu penggunaan aplikasi Cafe atau *Smart* Resto ini tepat guna dan sangat memudahkan dalam proses transaksi yang baru.

Dalam proses ini sebelumnya proses transaksi bisnis pelayan memanfaatkan alat tulis untuk mencatat pesanan pelanggan dan memerlukan waktu untuk mencatat pesanan – pesanan dari pelanggan serta dalam proses transaksi akhir pelanggan harus membayar pada kasir dalam hal ini kasir membutuhkan waktu untuk menghitung dari pesanan pelangga yang diberikan dari pelayan pada kasir selanjutnya melakukan perhitungan pembayaran kasir.

2. Research Method

Metodologi yang akan digunakan dalam penelitian ini dengan menggunakan model SDLC (*System* Development Life Cycle) waterfall, dimana uraian tahapan pengembangan dari model waterfall dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Skematik model SDLC waterfall

2.1. Analisis Sistem

Pada tahapan analisis sistem, penulis menganalisis permasalahan yang terjadi dengan cara melakukan observasi pada sistem *smart* resto yaitu dengan melihat bagaimana proses transaksi bisnis yang terjadi pada resto – resto atau cafe – cafe untuk menjadi bahan penelitian dan menjadi sistem.

2.2. Desain Sistem

Pada tahapan desain sistem merancang sistem sesuai dengan kebutuhan - kebutuhan sistem yang akan dapat dibangun untuk menjadikan solusi bagi permasalahan yang ada pada sistem transaksi di resto/cafe, penulis membuat rancangan sistem dan membuat skema cara kerja sistem kedalam bentuk diagram guna memberikan gambaran mengenai alur sistem yang dibuat, serta membuat skematik rangkaian alat atau blok diagram dari rangkaian alat yang akan digunakan untuk membangun sistem *smart* resto adalah dengan membuat sketsa gambar dari penggambaran bentuk aplikasi dan pembuatan skema yang dibutuhkan dalam perancangan sistem.

2.3. Pengkodean Program

Tahapan pengkodean merupakan tahapan untuk menterjemahkan hasil dari desain sistem yang telah dibuat kedalam sebuah bahasa program yang dapat di proses oleh sebuah komputer, pada tahapan ini penulis membuat kode program untuk memprogram *system* dengan menggunakan text editor disini menggunakan *Sublime 3 text editor*.

2.4. Uji Coba Sistem

Pada tahapan uji coba sistem, penulis melakukan uji coba sistem dengan metode *black-box* testing dimana pengujian ini berfokus pada spesifikasi fungsional dari perangkat lunak. Pengujian *black-box* testing merupakan petunjuk untuk mendapatkan program yang benar secara 100% dan untuk dapat mengetahui sejauh mana keberhasilan dari sistem yang telah dibuat.

2.5. Implementasi system

Tahapan ini merupakan tahapan untuk menerapkan sistem yang telah siap untuk digunakan dan telah melewati masa uji coba sistem, langkah-langkah dalam implementasi sistem sebagai berikut:

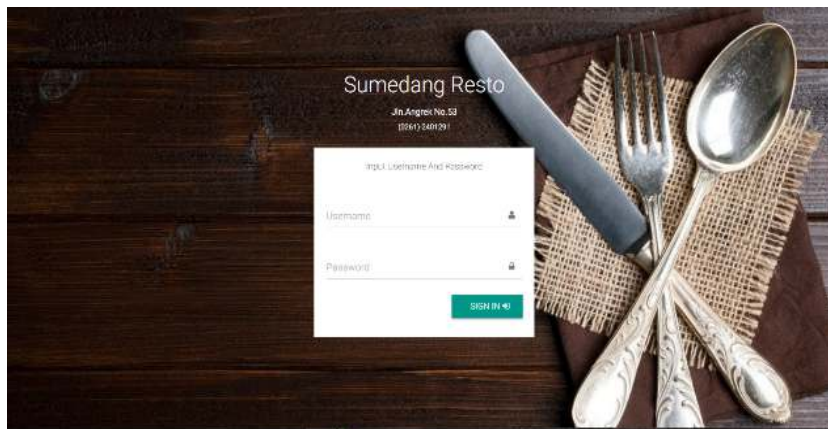
1. Menyiapkan perangkat, setelah melakukan perancangan dan pembangunan sistem *smart* resto/cafe mempersiapkan transaksi dengan menggunakan sistem dari perangkat mobile untuk pelayan serta kasir dari laptop dan pelayan menggunakan tablet dan perangkat monitor *touchscreen* yang untuk di dapur saat melihat pesanan dan dapat di konfirmasi pesannya.
2. Melakukan simulasi, dalam hal ini pelanggan memesan melalui pelayan dan pelayan memilih menu – menu yang di beli. Selanjutnya koki melihat pesanan yang di peroleh diantara pelanggan dan pelayan. Proses bagian akhir transaksi kasir menerima pembayaran dari pelanggan dimana telah berada pada sistem dan hanya menghitung total bayar.

2.6. Pemeliharaan system

Dalam hal ini pemeliharaan sistem dilakukan setelah sistem digunakan dan pada tahap ini menjadi proses dimana terdapat kesalahan pada program atau sistem terdapat kekurangan pada proses yang nantinya dapat di optimalkan saat penggunaan sistem.

3. Result and Analysis

Dalam hal ini akan menjelaskan hasil dan pembahasan dari sistem resto/cafe pada bagian – bagian berikut :

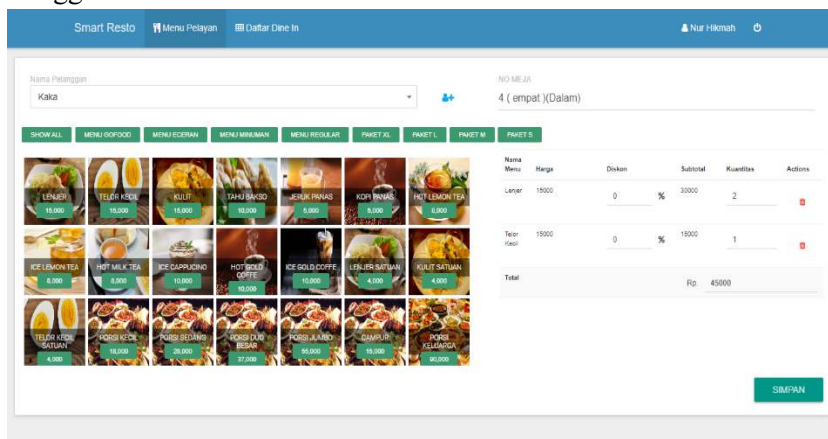


Gambar 1. Login Sistem Resto

a. Halaman *Login*

Halaman *Login* untuk Semua pengguna dan terdapat 4 hak akses yaitu admin, koki, pelayan dan kasir.

- 1) Admin dapat mengakses seluruh menu dan memberikan hak akses menu dari koki, pelayan atau kasir.
- 2) Pelayan yang *Login* pada tablet akan di arahkan pada menu pelayan dimana memilih pesanan pelanggan.
- 3) Koki menyelesaikan pesanan – pesanan pada layar monitor sebagai contoh disini bisa menggunakan monitor *touchscreen* dan menverifikasi pesanan yang sudah selesai yang dapat disajikan pada pelanggan melalui pelayan.
- 4) Kasir disini di berikan hak akses untuk transaksi akhir dan melakukan pembayaran pelanggan.



Gambar 2. Halaman Pelayan

b. Halaman Hak Akses Pelanggan

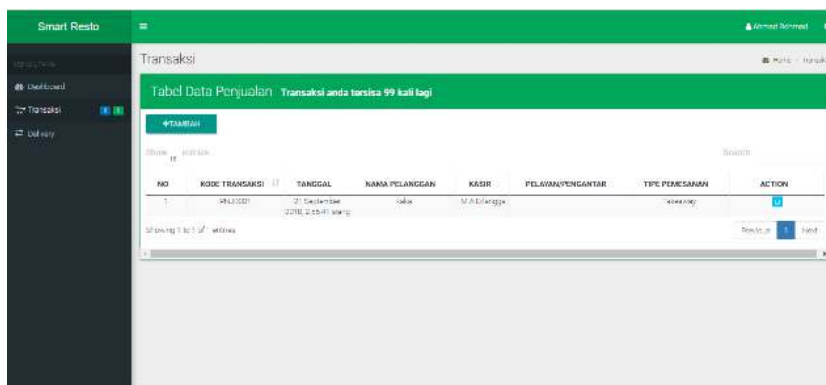
Hak akses yang di berikan admin pada pelayan adalah untuk diarahkan pada halaman pesanan pelayan sehingga dapat langsung memilih menu dan meja pesanana dari pelanggan yang akan memesan menu makanan.



Gambar 3. Halaman Koki

c. Halaman Hak Akses Koki

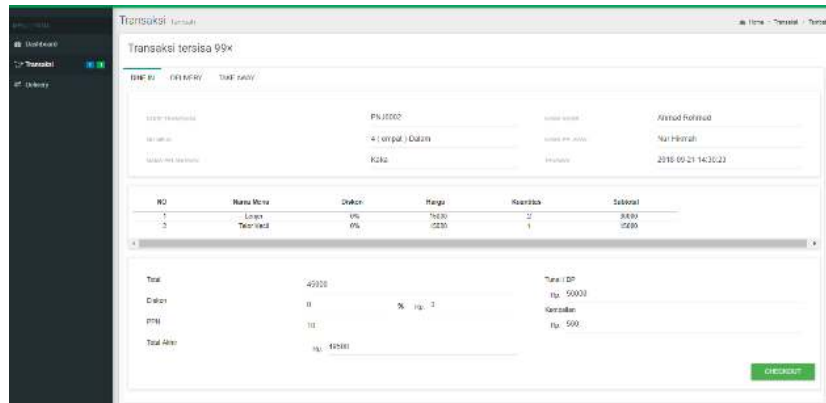
Hak akses koki hanya dapat menyelesaikan pada bagian menu yang tersedia dan mengkonfirmasi bahwa pesanan pelanggan telah di buat dan dibawa pelayan untuk disajikan pada pelanggan ataupun pesanan langsung pelanggan yang membawa pulang makanannya (*takeaway*) ataupun pesanan *delivery* yang telah di konfirmasi pada bagian *delivery*.



Gambar 4. Halaman Kasir

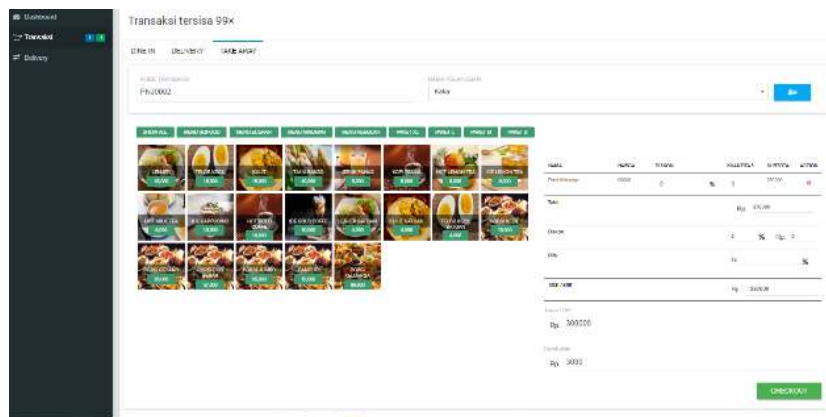
d. Halaman Hak Akses Kasir

Pada halaman kasir di berikan hak akses *delivery* dan transaksi menu. Kasir dapat menambahkan jenis transaksi dari Dine-in , *delivery* dan *Takeaway*. Bagian transaksi *dine-in* merupakan transaksi yang dipesan oleh pelanggan melalui pelayan dan kasir melakukan proses terakhir *checkout* pelanggan.



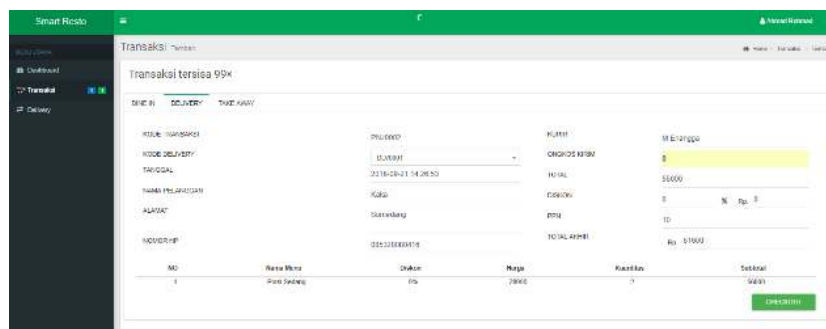
Gambar 5. Transaksi *Dine-in*

Bagian Transaksi *Takeaway* dimana pelanggan langsung memesan ke kasir dan selanjutnya pelanggan menunggu pesanan tersebut dan dapat dibawa pulang.



Gambar 6. Transaksi *Takeaway*

Bagian Transaksi *delivery* dimana pelanggan telah melakukan pemesanan dengan menelpon resto/cafè dan telah dapat kode *delivery* selanjutnya diproses lalu di kirim oleh pengantar.



Gambar 7. Transaksi *Delivery*

Bentuk Struk transaksi akan tampil sebagai berikut dan akan digunakan sebagai pegangan untuk pelanggan dan dalam hal ini telah termasuk perhitungan pajak 10%.

X

SUMEDANG RESTO
 Jln.Angrek Situ no 53
 Telp. (0261)-2401291

.....

Pelanggan :Kaka
 Kasir :Ahmad Rohmad
 Pembayaran :Cash

 No Transaksi :PNJ0002/Takeaway
 Tanggal : 21 September 2018 , 3:39:50
 Pemesanan : sore

Porsi Keluarga
 90,000x3 270,000

Total :Rp.270,000
 PPN :10%
 Grandtotal :Rp.297,000

 Total Pembayaran :Rp.300,000

 Kembalian :Rp.3,000

Terimakasih atas kunjungan and untuk
 pemesanan delivery silahkan hubungi!
 (0261)-2401291

[CETAK](#) [KEMBALI](#)

Gambar 8. Struk Transaksi

e. *Dashboard*

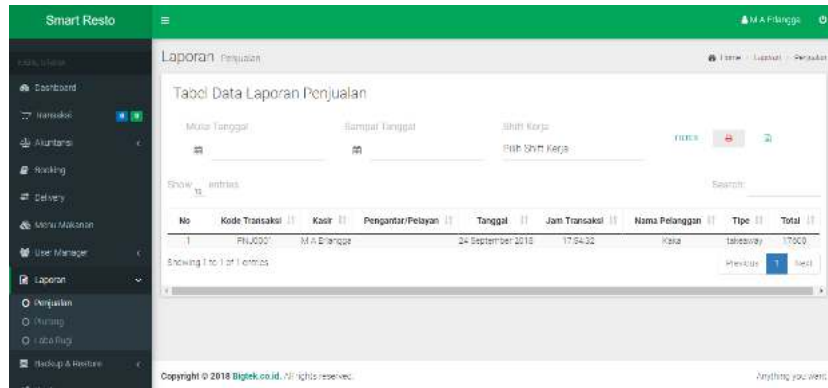
Admin diarahkan pada *dashboard* dan dapat melihat data penjualan perbulan serta data penjualan dan pendapatan hari ini.



Gambar 9. *Dashboard*

f. Laporan Penjualan

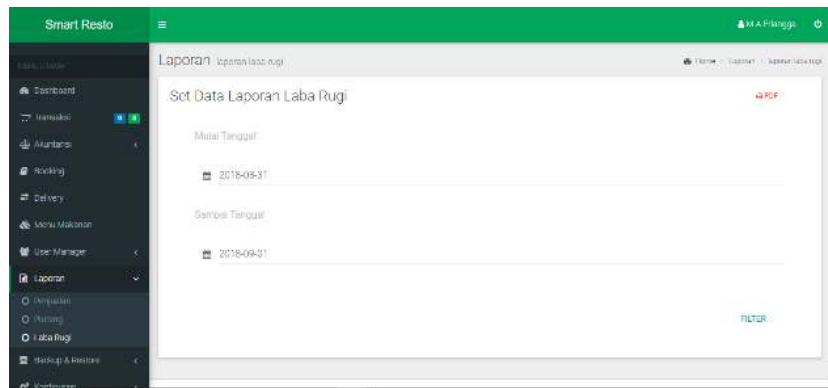
Laporan penjualan digunakan oleh admin dan dalam hal ini dapat di saring berdasarkan periode serta *shift* dari kasir yang menggunakan sistem dalam transaksi cafe / resto. Selanjutnya dapat berupa report dalam bentuk pdf atau report dalam bentuk excel.



Gambar 10. Laporan Penjualan

g. Laporan Laba rugi

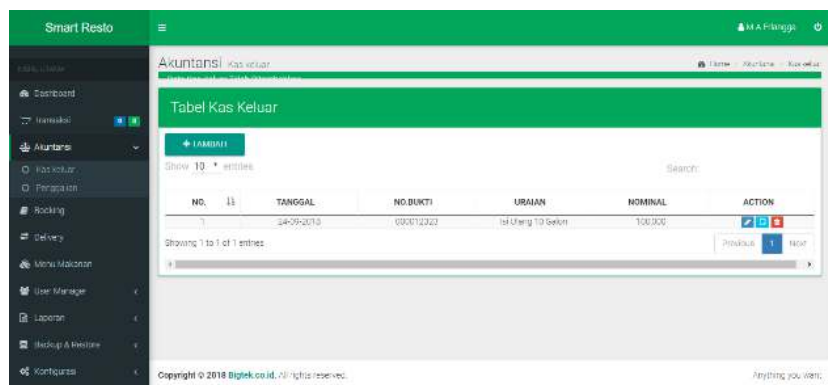
Laporan periode per periode dapat ditampilkan dalam laba rugi disini dapat di tampilkan HPP, Pendapatan dagang , kas keluar , Penggajian, laba kotor dan laba bersih.



Gambar 11. Laporan laba rugi

h. Kas Keluar

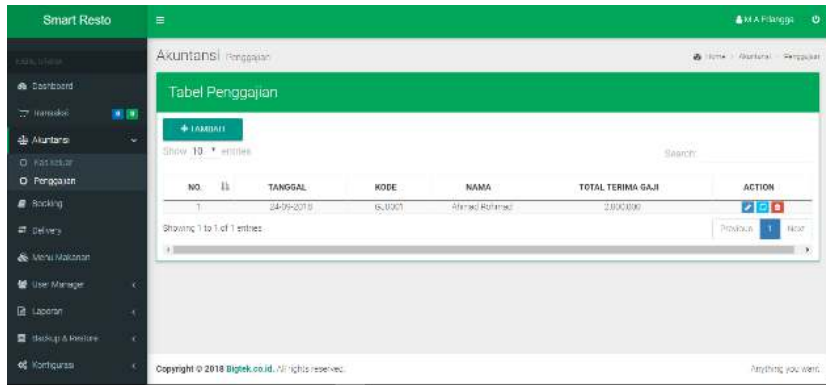
Kas keluar yang dimasukan akan tampil di bagian laporan laba rugi dan disini harus mengikuti konfigurasi dari kode akuntansi yang telah ada pada konfigurasi kode akuntansi.



Gambar 12. Kas Keluar

i. Penggajian

Penggajian disini dapat digunakan sebagai bentuk laporan dari laba rugi dan selanjutnya dapat juga menghasilkan slip gaji yang telah dibuat dari sistem berdasarkan data pegawai yang ada pada sistem.



Gambar 13. Form Penggajian



Gambar 14. Slip gaji pegawai

j. Kode Akuntansi

Kode akuntansi dibuat untuk sebagai kode unik dari kas keluar yang dimana nantinya sebagai laporan dari laba rugi.



Gambar 15 Kode akuntansi

4. Conclusion

Dalam penelitian yang telah dilakukan ada beberapa hal yang di simpulkan dan mendapatkan hasil dari pembahasan berdasarkan penelitian di antaranya sebagai berikut :

1. Sistem cafe atau resto untuk resto/cafe kecil hingga menengah atas dimana bisa digunakan untuk pencatatan menu pelayan serta kasir untuk transaksi penjualan;
2. Sistem cafe atau resto memberikan kemudahan dalam pencatatan laporan keuangan , laporan laba rugi dan laporan piutang;
3. Sistem Cafe atau resto dalam transaksi efektif waktu serta efisien dalam penggunaan kertas untuk pencatatan (paperless);
4. Memudahkan pencatatan kas keluar dan penggajian pegawai

References

- [1] M.Hanafi,M.B.A.(2016) Manajemen Keuangan. Yogyakarta.BPFE.
- [2] Gregoire Mary B., Greathouse Karen R. (2010) Who Will Direct Hospital Foodservice Departments in the Future? Volume 4(1):1 – 4. Available from: <http://fsmec.org>.
- [3] <http://library.binus.ac.id/eColls/eThesidoc/Bab2/2014-2-01563-HM%20Bab2001.pdf>