

ABSTRAK

Seperti yang kita ketahui Crown Hotel Tasikmalaya merupakan Hotel Kelas Bintang Tiga yang ada di Kota Tasikmalaya. Kebutuhan akan informasi yang relevan sangat tinggi seiring pesatnya perkembangan teknologi informasi. Teknologi Informasi berperan penting dalam memperbaiki kualitas suatu perusahaan. Penggunaannya tidak hanya sebagai proses otomatisasi terhadap akses informasi, tetapi juga menciptakan akurasi, kecepatan, dan kelengkapan sebuah sistem yang terintegrasi, sehingga proses bisnis yang terjadi akan efisien, terukur, dan fleksibel.

Dalam meningkatkan kualitas dan kuantitas dalam hal penataan penyimpanan data serta laporan bahan resep yang terpakai disusun dengan baik dan telah memenuhi standar biaya resep di Hotel Crown Tasikmalaya. Maka dari itu Crown Hotel Tasikmalaya memerlukan suatu sistem informasi yang dapat memberikan data informasi kontrol biaya standar resep atau *recipe cost control menu*, kemudian akan tersimpan dalam data informasi yang akurat dan actual baik pelaporan secara online dan offline secara cepat, tepat, dan akurat.

Maka dengan ini dibuatkanlah perancangan aplikasi berbasis web sebagai sistem usulan, permasalahan laporan, perhitungan data pengendalian biaya dan laporan harian, per-periode dapat teratasi.

ABSTRACT

As we know, Crown Hotel Tasikmalaya is a Three Star Class Hotel in Tasikmalaya City. The need for relevant information is very high along with the rapid development of information technology. Information technology plays an important role in improving the quality of a company. Its use is not only an automation process for information access, but also creates accuracy, speed and completeness of an integrated system, so that the business processes that occur will be efficient, measurable and flexible.

In improving the quality and quantity in terms of organizing data storage and reports on used prescription ingredients, they are well prepared and meet the prescription cost standards at the Crown Tasikmalaya Hotel. Therefore, the Crown Tasikmalaya Hotel requires an information system that can provide standard recipe cost control information data or recipe cost control menu, then it will be stored in accurate and actual information data, both online and offline reporting quickly, precisely and accurately.

So with this, a web-based application design was created as a proposal system, reporting problems, calculating cost control data and daily reports, per period could be resolved.

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmaanirrahiim. Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT. Berkat rahmat dan karuniaNya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini sesuai dengan yang telah ditentukan. Tugas akhir ini berjudul “PERANCANGAN APLIKASI RECIPE COST CONTROL MENUMENGGUNAKAN METODE EAP DI HOTEL CROWN TASIKMALAYA”. Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini tidak mungkin dapat terwujud tanpa ada bantuan dari berbagai pihak terutama pembimbing, dukungan dan dorongan yang sangat berharga. Dalam kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat Bapak Maulana Sidiq, S.Kom., M.Kom., selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan memotivasi dalam penyelesaian tugas akhir ini. Selanjutnya tidak lupa saya mengucapkan terima kasih kepada yang terhormat :

1. Bapak Prof. Dr. Dadi, M.Si, selaku Rektor Universitas Galuh Ciamis.
2. Bapak Ir. Heris Syamsuri, S.T., M.T., selaku Dekan Fakultas Teknik.
3. Ibu Ir. Yanti Defiana, S.T.,M.T., selaku Wakil Dekan I Fakultas Teknik.
4. Bapak Maulana Sidiq, S.Kom., M.Kom., selaku Ketua Program Studi Sistem Informasi.
5. Bapak Rian Dwicahya Supriatman, S.T., M.Kom.. selaku Sekertaris Program Studi.
6. Bapak dan Ibu dosen serta seluruh staf karyawan Fakultas Teknik Universitas Galuh yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan bantuan kepada penulis.
7. Orang tua dan istri tersayang, yang telah memberikan dorongan, baik secara moral maupun material selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
8. Semua pihak yang telah membantu kelancaran penulisan laporan tugas akhir ini yang tidak mungkin penulis sebutkan satu persatu.

Semoga Allah SWT membalas dengan berlipat ganda atas segala amal baik yang telah diberikan kepada penulis. Aamiin. Penulis berharap semoga laporan tugas akhir ini bermanfaat bagi penulis, umumnya bagi semua pihak yang berkepentingan.

Ciamis,

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
ABSTRAK.....	iv
ABSTRACT.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Perumusan Masalah	1
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.4 Kerangka Pemikiran.....	2
1.5 Batasan Masalah	6
1.6 Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Sistem Informasi	8
2.2 Pengertian Enterprise Arsitektur Planning.....	8
2.3 Web.....	9
2.4 Perancangan Aplikasi Berbasis Web	10
2.5 Teknologi Informasi dan Keamanan Data	10
2.6 Manajemen Berkas Elektronik (EDM)	11
2.7 Sistem Pencarian Dan Metadata	11
2.8 Praktik Terbaik Dalam Perancangan aplikasi Recipe Cost Control Menu	12
2.9 Keuntungan Teknologi Informasi Dalam Perancangan Aplikasi Recipe Cost Control Menu	12
2.10 Database.....	12
2.11 DFD	13
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	17
3.1 Waktu Dan Lokasi Penelitian	17

3.1.1 Identitas Hotel Crown.....	17
3.1.2 Sejarah Singkat Hotel Crown Tasikmalaya	19
3.1.3 Visi Hotel Crown	22
3.1.4 Misi Hotel Crown	22
3.1.5 Struktur Sistem Restoran Hotel Crown.....	23
3.1.6 Deskripsi Kerja Hotel Crown.....	23
3.1.7 Peta Lokasi.....	34
3.2 Metode Penelitian	35
3.3 Analisa Sistem Yang Sedang Berjalan.....	43
3.4 Design	49
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	76
4.1 Rancangan Implementasi Perangkat Lunak	76
4.2 Pengujian Hasil Rancangan	98
4.3 Kelebihan dan Kekurangan.....	115
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	115
A. Kesimpulan	115
B. Saran-Saran	115
DAFTAR PUSTAKA	117
LAMPIRAN	118

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Kerangka Alur Pikir	6
Gambar 2. 1 Web	9
Gambar 2. 2 Teknologi Informasi dan Keamanan Data	11
Gambar 3. 1 Logo Hotel Crown Tasikmalaya	18
Gambar 3. 2 Struktur Sistem Restoran Hotel Crown Tasikmalaya.....	23
Gambar 3. 3 Peta lokasi Hotel Crown Tasikmalaya	34
Gambar 3. 4 Tahapan Perencanaan Arsitektur Enterprise	36
Gambar 3. 5 Tahapan Perencanaan Arsitektur Enterprise	37
Gambar 3. 6 Bagan Alir Sistem Laporan Bahan- bahan resep yang Sedang Berjalan.....	44
Gambar 3. 7 Bagan Alir Sistem Usulan Pengendalian Biaya Bahan Resep Masakan.....	46
Gambar 3. 8 Diagram Konteks Aplikasi Recipe Cost Control Menu	50
Gambar 3. 9 DFD Level 1 Aplikasi Recipe Cost Control Menu	51
Gambar 3. 10 DFD Level 2 Proses 2 Pengolahan Data Aplikasi Recipe Cost Control Menu	52
Gambar 3. 11 DFD Level 2 Proses 3 Transaksi Aplikasi Recipe Cost Control Menu	52
Gambar 3. 12 DFD Level 3 Proses 2.1 Pengolahan Data Admin	53
Gambar 3. 13 DFD Level 3 Proses 2.2 Pengolahan Data Konsumen.....	53
Gambar 3. 14 DFD Level 3 Proses 2.3 Pengolahan Data Menu.....	54
Gambar 3. 15 DFD Level 3 Proses 2.4 Pengolahan Data Bahan Mentah.....	54
Gambar 3. 16 DFD Level 3 Proses 2.5 Pengolahan Data Resep	55
Gambar 3. 17 DFD Level 3 Proses 2.6 Input Bahan Resep.....	55
Gambar 3. 18 DFD Level 3 Proses 2.7 Lihat Detail Resep	56
Gambar 3. 19 ER-D Aplikasi Cost Control Menu	63
Gambar 3. 20 Relasi Antar Tabel Aplikasi Recipe Cost Control Menu	64
Gambar 3. 21 Gambar Rancangan Form Menu Login.....	69
Gambar 3. 22 Rancangan Form Menu Halaman Utama (Beranda)	70
Gambar 3. 23 Gambar Rancangan Form Menu Pengolahan Data	70
Gambar 3. 24 Gambar Rancangan <i>Form</i> Input Bahan Resep.....	71
Gambar 3. 25 Rancangan <i>Form</i> Lihat detail resep	72
Gambar 3. 26 Rancangan Form Menu Transaksi	73
Gambar 3. 27 Rancangan Form Menu Laporan Detail Bahan Masakan	74
Gambar 3. 28 Rancangan Form Ubah Sandi.....	74
Gambar 3. 29 Dialog Layar Aplikasi <i>Recipe Cost Control Menu</i>	75
Gambar 4. 1 Login	76
Gambar 4. 2 Validasi Data Login 1	77
Gambar 4. 3 Validasi Data Login 2	77
Gambar 4. 4 Halaman Utama (Beranda) Aplikasi <i>Recipe Cost Control Menu</i>	78
Gambar 4. 5 Halaman Data Admin.....	79
Gambar 4. 6 Form Tambah Data Admin	79
Gambar 4. 7 Form Ubah Data Admin.....	80
Gambar 4. 8 Halaman Data Konsumen	81
Gambar 4. 9 Form Tambah Data Konsumen	81

Gambar 4. 10 Form Ubah Data Konsumen.....	82
Gambar 4. 11 Form Pencarian Berdasarkan Meja Konsumen.....	83
Gambar 4. 12 Halaman Data Menu	83
Gambar 4. 13 Form Tambah Data Menu	84
Gambar 4. 14 Form Ubah Data Menu.....	85
Gambar 4. 15 Form Pencarian Berdasarkan Nama Menu.....	85
Gambar 4. 16 Halaman Data Bahan Mentah	86
Gambar 4. 17 Form Tambah Data Bahan Mentah	87
Gambar 4. 18 Form Ubah Data Bahan Mentah.....	87
Gambar 4. 19 Form Pencarian Berdasarkan Nama Bahan.....	88
Gambar 4. 20 Halaman Data Resep	89
Gambar 4. 21 Form Tambah Data Resep.....	89
Gambar 4. 22 Form Ubah Data Resep	90
Gambar 4. 23 Form Pencarian Berdasarkan Nama Menu.....	91
Gambar 4. 24 Halaman Input Bahan Resep	91
Gambar 4. 25 Form Tambah Data Bahan Resep	92
Gambar 4. 26 Form Ubah Data Menu.....	93
Gambar 4. 27 Halaman Data Lihat Detail Resep.....	93
Gambar 4. 28 Form Pencarian Berdasarkan Kode Bahan.....	94
Gambar 4. 29 Halaman Utama Menu Transaksi.....	95
Gambar 4. 30 Halaman Laporan Detail Bahan Masakan.....	95
Gambar 4. 31 Ubah Sandi	96
Gambar 4. 32 Laporan Harian	97
Gambar 4. 33 Laporan Per – Periode.....	98

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Hasil Analisis SWOT.....	40
Tabel 3. 2 Spesifikasi Perangkat Keras (Hardware)	47
Tabel 3. 3 Spesifikasi Perangkat Keras (<i>Hardware</i>) Implementasi	48
Tabel 3. 4 Proses 1 Login	56
Tabel 3. 5 Proses 2.1 Pengolahan Data Admin	57
Tabel 3. 6 Proses 2.2 Pengolahan Data Konsumen.....	57
Tabel 3. 7 Proses 2.3 Pengolahan Data Menu.....	58
Tabel 3. 8 Pengolahan Data Bahan mentah	59
Tabel 3. 9 Pengolahan Data Resep.....	60
Tabel 3. 10 Pengolahan Data Input Bahan Resep	60
Tabel 3. 11 Pengolahan Data Lihat Detail Resep	61
Tabel 3. 12 Proses Transaksi.....	61
Tabel 3. 13 Proses Laporan.....	62
Tabel 3. 14 Struktur Tabel Data Admin.....	65
Tabel 3. 15 Struktur Tabel Data Konsumen	65
Tabel 3. 16 Struktur Tabel Data Menu	66
Tabel 3. 17 Struktur Tabel Data Bahan Mentah	66
Tabel 3. 18 Struktur Tabel Data Resep	67
Tabel 3. 19 Struktur Tabel Data Detail Resep	67
Tabel 3. 20 Struktur Tabel Transaksi.....	68
Tabel 3. 21 Struktur Tabel Data Detail Transaksi.....	68
Tabel 4. 1 Tabel Rencana Pengujian	99
Tabel 4. 2 Pengujian Form Login	100
Tabel 4. 3 Pengujian Form Tambah Data Admin	100
Tabel 4. 4 Pengujian Form Tambah Data Konsumen	102
Tabel 4. 5 Pengujian Form Tambah Data Menu	104
Tabel 4. 6 Pengujian Form Tambah Data Bahan Mentah.....	106
Tabel 4. 7 Pengujian Form Tambah Data Resep.....	109
Tabel 4. 8 Pengujian Form Input Bahan Resep	111
Tabel 4. 9 Pengujian Form Lihat Detail Resep	112
Tabel 4. 10 Pengujian Transaksi.....	113
Tabel 4. 11 Pengujian Laporan Detail Bahan Masakan	114
Tabel 4. 12 Pengujian Ubah Sandi.....	114
Tabel 4. 13 Pengujian Keluar dari Aplikasi.....	115