

TUGAS AKHIR

**PENGEMBANGAN SISTEM INFORMASI MANEJEMEN RESTORAN
BERBASIS WEB PADA RESTORAN OEMAH BU LIEK GWALK**



Oleh :

BINTANG SURYA APRILIAN M.

NPM : 21120016

**PROGRAM STUDI INFORMATIKA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA SURABAYA
SURABAYA
2025**

TUGAS AKHIR
PENGEMBANGAN SISTEM INFORMASI MANEJEMEN RESTORAN
BERBASIS WEB PADA RESTORAN OEMAH BU LIEK GWALK



Oleh :

BINTANG SURYA APRILIAN M.

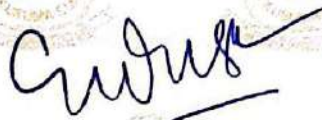
NPM : 21120016

PROGRAM STUDI INFORMATIKA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA SURABAYA
SURABAYA
2025

Tugas Akhir disusun untuk memenuhi salah satu
syarat memperoleh gelar
Sarjana Komputer (S.Kom)
di
Universitas Wijaya Kusuma Surabaya
Oleh :

BINTANG SURYA APRILIAN M.
NPM : 21120016

Hari/Tanggal Sidang :
Pembimbing



Emmy Wahyuningtyas, S.Kom., M.MT..
NIK : 09418-ET

Ketua Program Studi
Informatika



Nonot Wisnu Karyanto, ST., M.Kom.
NIK : 11563-ET

Dekan
Fakultas Teknik



Johan Palng Heru Waskito, ST., MT.
NIK : 196903102005011002

LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

Judul : Pengembangan Sistem Informasi Manajemen Restoran Berbasis
Web Pada Restoran Oemah Bu Liek Gwalk
Oleh : Bintang Surya Aprilian M.
NPM : 21120016
Program Studi : Informatika
Fakultas : Teknik

Telah diuji pada :

Hari : Senin
Tanggal : 14 Juli 2025
Tempat : F301

Menyetujui,

Dosen Penguji

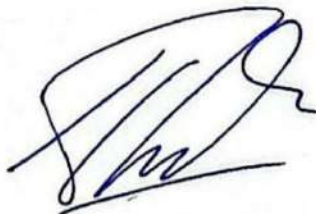


Firman Hadi Sukma Pratama, ST., MT.
NIK : 15734-ET

Dosen Pembimbing



Emmy Wahyuningtyas, S.Kom., M.MT. .
NIK : 09418-ET



Dr. Noven Indra Prasetya, S.Kom., M.Kom.
NIK : 09414-ET

PERNYATAAN ORISINALITAS SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : BINTANG SURYA APRILIAN MOGOT

NPM : 21120016

Program Studi : Informatika

Judul Skripsi : PENGEMBANGAN SISTEM INFORMASI MANAJEMEN RESTORAN
BERBASIS WEB PADA RESTORAN OEMAH BU LIEK GWALK

Saya menyatakan bahwa di dalam naskah Skripsi tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan oleh diri saya sendiri atau orang lain untuk memperoleh gelar akademik, dan tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebutkan dalam bagian utama Skripsi dan daftar Pustaka.

Apabila ternyata di dalam naskah Skripsi ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur plagiat, maka saya bersedia jika disertasi digugurkan dan gelar akademik yang telah saya peroleh (SARJANA KOMPUTER) dibatalkan, serta diproses sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Surabaya, 22 September 2025

Yai

Bintang Aprilian

21120016

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul "Pengembangan Sistem Informasi Manajemen Restoran Berbasis Web pada Restoran Oemah Bu Liek Gwalk". Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan program studi Sarjana pada Program Studi Informatika.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa kelancaran dan penyelesaian karya ilmiah ini terwujud berkat adanya bimbingan, dukungan moril, serta bantuan yang tak ternilai dari berbagai pihak:

1. Orang tua dan segenap keluarga penulis yang menjadi sumber kekuatan melalui doa dan dukungan yang tak pernah henti.
2. Bapak Johan Paing, ST, MT Sebagai Dekan Fakultas Teknik Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.
3. Bapak Nonot Wisnu Karyanto, ST., M.Kom sebagai Kaprodi Informatika.
4. Ibu Emmy Wahyuningtyas, S.Kom., M.MT. Selaku dosen pembimbing yang telah membimbing sampai penyusunan laporan ini selesai.
5. Seluruh jajaran Bapak dan Ibu Dosen Program Studi Informatika Universitas Wijaya Kusuma Surabaya, yang telah ikhlas membagikan ilmu pengetahuan berharga selama masa studi.
6. Rekan-rekan seperjuangan angkatan 21, terima kasih untuk setiap diskusi, semangat, serta doa yang tulus selama perjalanan ini.
7. Serta para dosen penguji yang telah membantu penelitian ini menjadi sempurna.

Dengan segala keterbatasan yang ada, penulis terbuka terhadap masukan dan saran konstruktif dari pembaca guna menyempurnakan karya ini. Semoga Tugas Akhir ini tidak hanya menjadi dokumen akademis, tetapi juga mampu memberikan manfaat nyata serta inspirasi bagi siapa pun yang membacanya.

Surabaya, Juli 2025

Bintang Surya Aprlian M.

DAFTAR ISI

PENGEMBANGAN SISTEM INFORMASI MANAJEMEN RESTORAN BERBASIS WEB PADA RESTORAN OEMAH BU LIEK GWALK	i
LEMBAR PENGESAHAN	iii
ABSTRAK	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Batasan Masalah	3
1.5 Manfaat Penelitian	3
1.6 Sistematika Penulisan	3
BAB II LANDASAN TEORI	7
2.1 Penelitian Terdahulu	8
2.2 Restoran	9
2.3 Sistem Informasi Manajemen Restoran	10
2.4 Manajemen Inventaris	11
2.5 Alur Penggajian Restoran Oemah Bu Liek	12
2.6 Manajemen Gaji Karyawan	12
2.7 <i>Hypertext Preprocessor (PHP)</i>	13
2.8 <i>PHPMyAdmin</i>	13
2.9 <i>XAMPP</i>	13
2.10 <i>Database</i>	14
2.11 <i>Framework Laravel</i>	15
2.12 <i>MySQL</i>	16
2.13 <i>Waterfall</i>	16
2.14 <i>Entity Relationship Diagram (ERD)</i>	18
2.15 <i>Flowchart</i>	19
2.16 <i>Data Flow Diagram (DFD)</i>	20

BAB III METODE PENELITIAN	22
3.1 Kerangka Penelitian	23
3.2 Identifikasi Masalah	24
3.3 Pengumpulan Data	25
3.4 Analisis	25
3.5 Analisis Kebutuhan Sistem	26
3.6 Perancangan Sistem	29
3.6.1 Proses Bisnis	30
3.6.1.1 Proses Manajemen Karyawan	30
3.6.1.2 Proses Manajemen Stok	32
3.6.1.3 Proses Produksi Makanan Jadi	33
3.6.2 Flowchart Sistem	34
3.6.2.1 Flowchart Login dan Hak Akses Pengguna	34
3.6.2.2 Flowchart Master Data	35
3.6.2.3 Flowchart Sub Proses Transaksi Stok	37
3.6.2.4 Flowchart Proses Penggajian	39
3.6.2.5 Flowchart Approval Presensi	41
3.6.2.6 Flowchart Presensi Pegawai	42
3.6.3 DFD Level Context	44
3.6.4 DFD Level 1	45
3.6.5 DFD Level 2	47
3.6.5.1 Sub-Proses 1.1 Manajemen Presensi & Jadwal Shift	47
3.6.5.2 Sub-Proses 1.2 Manajemen Inventaris	48
3.6.5.3 Sub-Proses 1.4 Laporan & Perhitungan Gaji	50
3.6.6 Desain Database	51
3.6.6.1 Entity Relationship Diagram (ERD)	51
3.6.6.2 Conceptual Data Model (CDM)	53
3.6.6.3 Physical Data Model (PDM)	54
3.6.7 Desain Antar Muka (User Interface)	54
3.6.7.2 Navigasi Sistem	55
3.6.7.3 Halaman Dashboard	56
3.6.7.4 Halaman Index Data	57
3.6.7.5 Halaman Input/Edit Data	58
3.6.7.6 Halaman Detail Data	59
3.7 Implementasi	59

3.8	Pengujian.....	59
3.9	Pembuatan Laporan	60
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		61
4.1	Perancangan <i>Database</i>	62
4.1.1	Struktur <i>Database</i>	62
4.1.2	<i>Database</i> Sistem Manajemen Restoran Oemah Bu Liek	72
4.2	Implementasi Antar Muka	72
4.2.1	Halaman <i>Home Guest</i>	72
4.2.2	Halaman <i>Login</i>	73
4.2.3	Dashboard Admin	74
4.2.4	Dashboard Pegawai	74
4.2.5	Navigasi Admin.....	75
4.2.6	Navigasi Pegawai	75
4.2.7	Halaman Notifikasi	76
4.2.8	Halaman Pengaturan Gaji (Admin).....	76
4.2.9	Halaman <i>Shift</i> (Admin)	77
4.2.10	Halaman <i>User</i> (Admin).....	77
4.2.11	Halaman Bahan Baku.....	78
4.2.12	Halaman Riwayat Stok.....	79
4.2.13	Halaman Persetujuan Transaksi Stok (Admin)	79
4.2.14	Halaman Jadwal <i>Shift</i> (Admin)	80
4.2.15	Halaman Jadwal <i>Shift</i> (Pegawai).....	80
4.2.16	Halaman Presensi (Admin)	81
4.2.17	Halaman Presensi (Pegawai).....	82
4.2.18	Halaman Gaji Pokok (Admin).....	82
4.2.19	Halaman Gaji Pokok (Pegawai)	83
4.2.20	Halaman Gaji Lembur (Admin)	83
4.2.21	Halaman Gaji Lembur (Pegawai).....	84
4.2.22	Halaman Laporan Stok Terbanyak (Admin).....	84
4.2.23	Halaman Laporan Sisa Stok (Belum Terpakai) (Admin).....	85
4.2.24	Halaman Laporan Bahan Terlaris (Produksi) (Admin).....	85
4.2.25	Halaman Laporan Kerugian Bahan Baku (Bahan Rusak) (Admin).....	85
4.3	Pengujian Sistem.....	86
4.3.1	Pengujian Halaman <i>Login</i>	86
4.3.2	Pengujian Modul Manajemen Bahan Baku.....	87

4.3.3	Pengujian Modul Transaksi Stok.....	88
4.3.4	Pengujian Modul Presensi (Pegawai)	89
4.3.5	Pengujian Modul Laporan (Admin).....	90
4.3.6	Pengujian Fungsionalitas Notifikasi	91
4.4	Pembahasan	92
BAB V PENUTUP		94
5.1	Kesimpulan.....	95
5.2	Saran.....	95
DAFTAR PUSTAKA.....		97
LAMPIRAN		100

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Tabel <i>Entity Relationship Diagram</i>	18
Tabel 2. 2 Simbol <i>Flowchart</i>	19
Tabel 2. 3 Simbol <i>DFD (Data Flow Diagram)</i>	21
Tabel 3. 1 Spesifikasi Perangkat	29
Tabel 4. 1 Tabel <i>Users</i>	62
Tabel 4. 2 Tabel Bahan Baku	63
Tabel 4. 3 Tabel Gaji Lembur	64
Tabel 4. 4 Tabel Gaji Pokok	65
Tabel 4. 5 Tabel Jadwal <i>Shift</i>	66
Tabel 4. 6 Tabel Presensi	67
Tabel 4. 7 Tabel Pengaturan Gaji	68
Tabel 4. 8 Tabel Notifikasi	69
Tabel 4. 9 Tabel <i>Shift</i>	70
Tabel 4. 10 Tabel Riwayat Stok	71
Tabel 4. 11 Tabel Pengujian Halaman <i>Login</i>	86
Tabel 4. 12 Tabel Pengujian Manajemen Bahan baku	87
Tabel 4. 13 Tabel Pengujian Transaksi Stok	88
Tabel 4. 14 Tabel Pengujian Presensi (Pegawai)	89
Tabel 4. 15 Tabel Pengujian Laporan (Admin)	90
Tabel 4. 16 Tabel Pengujian Fungsionalitas Notifikasi	91

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Metode <i>Waterfall</i>	16
Gambar 3. 1 Alur Penelitian	23
Gambar 3. 2 Proses Bisnis Restoran Oemah Bu Liek	30
Gambar 3. 3 Proses Manajemen Karyawan.....	31
Gambar 3. 4 Proses Manajemen Stok.....	32
Gambar 3. 5 Proses Produksi Makanan Jadi.....	33
Gambar 3. 6 <i>Flowchart Login & Otorisasi Pengguna</i>	34
Gambar 3. 7 <i>Flowchart Master Data</i>	36
Gambar 3. 8 <i>Flowchart Transaksi Stok</i>	38
Gambar 3. 9 <i>Flowchart Proses Penggajian</i>	40
Gambar 3. 10 <i>Flowchart Approval Presensi</i>	41
Gambar 3. 11 <i>Flowchart Presensi Pegawai</i>	43
Gambar 3. 12 <i>DFD Level Context</i>	44
Gambar 3. 13 <i>DFD Level 1</i>	45
Gambar 3. 14 <i>DFD Level 2 Manajemen Presensi & Jadwal Shift</i>	47
Gambar 3. 15 <i>DFD Level 2 Manajemen Inventaris</i>	49
Gambar 3. 16 <i>DFD Level 2 Laporan & Perhitungan Gaji</i>	50
Gambar 3. 17 <i>ERD</i>	52
Gambar 3. 18 <i>CDM</i>	53
Gambar 3. 19 <i>PDM</i>	54
Gambar 3. 20 Desain Halaman <i>Login</i>	55
Gambar 3. 21 Desain Navigasi Sistem	56
Gambar 3. 22 Desain Halaman <i>Dashboard</i>	57
Gambar 3. 23 Desain Halaman <i>Index Data</i>	58
Gambar 3. 24 Desain Halaman <i>Form Input/Edit Data</i>	58
Gambar 3. 25 Desain Halaman <i>Detail Data</i>	59
Gambar 4. 1 <i>Database Sistem Manajemen Restoran Oemah Bu Liek</i>	72
Gambar 4. 2 Halaman <i>Home Guest</i>	73
Gambar 4. 3 Halaman <i>Login</i>	73
Gambar 4. 4 Halaman <i>Dashboard Admin</i>	74
Gambar 4. 5 Halaman <i>Dashboard Admin Pegawai</i>	74
Gambar 4. 6 Navigasi Admin	75

Gambar 4. 7 Navigasi Pegawai	75
Gambar 4. 8 Halaman Notifikasi.....	76
Gambar 4. 9 Halaman Pengaturan Gaji.....	76
Gambar 4. 10 Halaman <i>Shift</i>	77
Gambar 4. 11 Halaman <i>User</i>	78
Gambar 4. 12 Halaman Bahan Baku	78
Gambar 4. 13 Halaman Riwayat Stok.....	79
Gambar 4. 14 Halaman Persetujuan Transaksi Stok	80
Gambar 4. 15 Halaman Jadwal <i>Shift</i> (Admin)	80
Gambar 4. 16 Halaman Jadwal <i>Shift</i> (Pegawai).....	81
Gambar 4. 17 Halaman Presensi (Admin).....	81
Gambar 4. 18 Halaman Presensi (Pegawai)	82
Gambar 4. 19 Halaman Gaji Pokok (Admin).....	82
Gambar 4. 20 Halaman Gaji Pokok (Pegawai)	83
Gambar 4. 21 Halaman Gaji Lembur (Admin)	83
Gambar 4. 22 Halaman Gaji Lembur (Pegawai).....	84
Gambar 4. 23 Halaman Laporan Stok Terbanyak (Admin)	84
Gambar 4. 24 Halaman Laporan Sisa Stok (Admin).....	85
Gambar 4. 25 Halaman Laporan Bahan Paling Dibutuhkan (Admin)	85
Gambar 4. 26 Halaman Laporan Kerugian Bahan Baku (Bahan Rusak) (Admin)	86
Gambar 4. 27 Pengujian <i>Login</i>	87
Gambar 4. 28 Pengujian Bahan Baku	88
Gambar 4. 29 Pengujian Transaksi Stok	89
Gambar 4. 30 Pengujian Presensi <i>Check In</i>	90
Gambar 4. 31 Pengujian Presensi <i>Check Out</i>	90
Gambar 4. 32 Pengujian Laporan Kerugian Bahan baku.....	91
Gambar 4. 33 Pengujian Notifikasi real Time dari <i>Badge</i> Notifikasi	92
Gambar 4. 34 Pengujian Membuka Notifikasi Baru	92

LAMPIRAN



UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA SURABAYA
FAKULTAS TEKNIK
PROGRAM STUDI INFORMATIKA

Jl. Dukuh Kupang XXV/54 Surabaya 60255 Telp. (031) 5677577, 5689740 fax (031) 5679791
Website : teknik.uwks.ac.id E-mail : tif@uwks.ac.id

LEMBAR BIMBINGAN TUGAS AKHIR

Nama Mahasiswa : Bintang Surya Aprilian M.
NPM : 21120016
Fakultas / Program Studi : Teknik Informatika
Judul Tugas Akhir : Pengembangan Sistem Informasi Manajemen Restoran
Pada Restoran Oemah Bu Liek Gwalk
Nama Perusahaan : Restoran Oemah Bu Liek Gwalk
Dosen Pembimbing : Emmy Wahyuningtyas, S.Kom., M.MT. .

No.	Tanggal	Pokok Bahasan	Paraf Dosen Pembimbing
1.	11 Oktober 2024	Laporan BAB I	
2.	28 November 2024	Laporan BAB II	
3.	12 Desember 2024	Laporan BAB III	
4.	27 Mei 2025	Desain sistem dan implementasi	
5.	13 Juni 2025	Asistensi jurnal untuk seminar nasional	
6.	27 Juni 2025	Laporan bab IV dan V	
7.	4 Juli 2025	Asistensi Hasil Akhir Sistem	

Surabaya, 18 Juli 2025

Dosen Pembimbing,



Emmy Wahyuningtyas, S.Kom., M.MT.
NIK : 09418 – ET



**PROGRAM STUDI INFORMATIKA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA SURABAYA**

LEMBAR REVISI UJIAN TUGAS AKHIR

Tanggal : 14 Juli 2025
NPM : 21120010
Nama : BINTANG SURYA
Judul Tugas Akhir : Si MANO. RESTORAN

DAFTAR REVISI :

- Cek di buku ..
- Di Lapornes hanya bulas sesuai yang terdapat di kegiatan nyata.

Catatan :

ACC TELAH DIREVISI

Untuk Dosen Penguji / Pembimbing : Lembar revisi mohon diberikan kepada mahasiswa Untuk mahasiswa : Lembar revisi mohon dibawa pada waktu bimbingan revisi ke Dosen Penguji	Surabaya, 18/7 2025 Penguji,  EMMY (.....)
--	--



Tanggal : 19 Juli 2025
NPM : 21120016
Nama : Kintan Surya Aprilia A
Judul Tugas Akhir : Pengembangan Sistem Informasi Keptran berbasis web

<u>Error code</u> → Otasi? → Alur hap proses. → <u>manajemen</u> → user? <u>Gar shift</u>	Best proses. <u>fresh</u> <u>manij</u> ³ <u>CD</u>
--	---

72

(.....)



**PROGRAM STUDI INFORMATIKA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA SURABAYA**

LEMBAR REVISI UJIAN TUGAS AKHIR

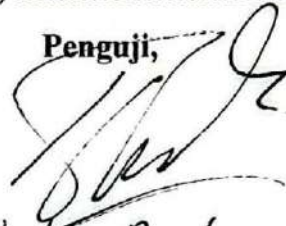
Tanggal : 14 Juli 2025
NPM : 21120016
Nama : Bintang Surya Aprilian M.
Judul Tugas Akhir : Pengembangan Sistem Informasi Manajemen Restoran pada Oemah Bu Liek Gwalik

DAFTAR REVISI :

- Hasil penelitian wajib tampil di abstrak
- Pembatasan jadwal Shift
- Perbaiki rumus lembar di sistem

Catatan :

ACC TELAH DIREVISI

Untuk Dosen Penguji / Pembimbing : Lembar revisi mohon diberikan kepada mahasiswa Untuk mahasiswa : Lembar revisi mohon dibawa pada waktu bimbingan revisi ke Dosen Penguji	Surabaya, 17 Juli 2025.... Penguji,  (Maen hata Perseja)
---	--

Pengembangan Sistem Informasi Manajemen Restoran Berbasis Web Pada Restoran Oemah Bu Liek Gwalk

Bintang Surya Aprilian M.
Program Studi Informatika
Universitas Wijaya Kusuma Surabaya
Harunbintangmogot07@gmail.com

ABSTRAK

Industri restoran terus mengalami perkembangan pesat, seiring dengan meningkatnya kebutuhan masyarakat akan layanan makanan dan minuman yang cepat dan berkualitas. Namun, keberhasilan perkembangan restoran tidak hanya bergantung pada kepuasan pelanggan, tetapi juga pada kualitas manajemen operasional internal restoran, khususnya dalam pengelolaan inventaris dan penghitungan gaji karyawan. Restoran Oemah Bu Liek *Gwalk* menghadapi tantangan operasional signifikan yang bersumber dari proses manual. Pencatatan inventaris yang tidak terkomputerisasi menyebabkan kesulitan dalam melacak stok bahan baku secara *real-time* yang memicu risiko kehabisan stok. Di sisi lain, sistem penggajian manual rentan terhadap kesalahan perhitungan gaji pokok, lembur, dan potongan keterlambatan, sehingga menurunkan efisiensi administrasi. Penelitian ini merancang dan membangun sebuah sistem informasi manajemen berbasis web untuk mengatasi permasalahan tersebut. Sistem dikembangkan menggunakan *framework Laravel* dengan antarmuka *Bootstrap*, yang mencakup dua modul utama: pertama, modul manajemen inventaris yang menyediakan fitur pelacakan stok, notifikasi stok minimum, dan laporan bahan baku rusak; kedua, modul manajemen penggajian yang mengotomatisasi perhitungan gaji berdasarkan data presensi dan lembur. Hasil dari penelitian ini adalah sebuah sistem informasi fungsional yang telah teruji dan mampu menyediakan sebuah solusi. Sistem yang dihasilkan menyajikan data stok yang terpusat, memberikan peringatan dini untuk stok minimum, serta menawarkan proses penggajian yang terotomatisasi. Kemampuan ini menggantikan proses manual yang rentan terhadap inkonsistensi dengan alur kerja digital yang sistematis dan dapat diaudit, sehingga menjadi fondasi untuk pengambilan keputusan yang lebih baik di Restoran Oemah Bu Liek *Gwalk*.

Kata Kunci : Sistem Informasi Manajemen Restoran, *Website*, *Inventory*, Sistem Penggajian Otomatis