JURNAL ABDIMAS TGD
Vol. 4, No. 2, Juli 2024, Page 182-188
P-ISSN : 2809-7289, E-ISSN : 2809-6126

Pembuatan Sistem Informasi Pemesanan Catering Berbasis Web (Studi Kasus : Renita Catering)

Puji Sari Ramadhan[1], Cris Samuel Ginting [2], Badrul Anwar[3], Ismawardi Santoso[4], Rini Kustini[5], Nurcahyo Budi Nugroho[6]
[1,2,3,4,5,6] Sistem Informasi, STMIK Triguna Dharma
Email: [1]pujisariramadhan@gmail.com, [2]chrissamuel727@gmail.com, [3]badrulanwar.tgd@gmail.com, [4]ismawardisantoso.tgd@gmail.com, [5]rinikustini.tgd@gmail.com, nurcahyobn@gmail.com[6]

Abstrak

Retina Catering merupakan usaha yang bergerak dalam bidang bisnis pemesanan makanan. Memperhatikan data yang diperoleh Renita Catering dengan menggunakan pengolahan data secara manual yang terkadang tentunya akan mengakibatkan kesalahpahaman dalam menerima pesanan maupun melakukan transaksi dengan pelanggan. Pemanfaatan sistem informasi yang dapat diakses secara online dapat meningkatkan pelayanan pelanggan maupun menjangkau pelanggan baru sehingga dapat meningkatkan kinerja bisnis. Maka dari itu, dengan dirancangnya sistem ini diharapkan dapat membantu pihak dari Renita Catering agar kiranya pemesanan catering secara online mudah dilakukan masyarakat karena hampir semua sudah mengenal penggunaan internet.
Kata kunci: Pemesanan, Sistem Informasi, Catering, Web

Abstract

Retina Catering is a business engaged in the food ordering business. Considering the data obtained by Renita Catering using manual data processing which sometimes will certainly result in misunderstandings in receiving orders or making transactions with customers. The use of an information system that can be accessed online can improve customer service and reach new customers so that it can improve business performance. Therefore, by designing this system, it is expected to help Renita Catering so that online catering orders are easy for the public to do because almost everyone is familiar with using the internet.
Keywords: *Ordering, Information System, Catering, Web*

1. PENDAHULUAN

Seperti yang diketahui kemajuan teknologi informasi sangat mempengaruhi kehidupan manusia dalam segala bidang, salah satunya adalah dalam bidang bisnis. Tuntutan manusia yang selalu ingin mendapatkan pelayanan yang cepat dan tepat, mudah dan praktis terjawab dengan adanya teknologi. Banyak pengusaha yang berusaha menerapkan teknologi dalam hal ini teknologi informasi untuk membantu bisnisnya. Pengembangan bisnis di bidang katering yang melayani penjualan produk makanan pun dapat memanfaatkan teknologi informasi agar bisa bersaing dan bisa maju. Usaha katering yang konvensional dimana hanya menjual produk di sekitar lokasi usaha, di daerah yang lingkupnya terbatas, dengan promosi dari mulut ke mulut, dengan pelayanan yang tradisional jelas akan sulit untuk berkembang. Perlu inovasi dengan memakai teknologi agar bisnis katering bisa maju (Rohmalia and Djajalaksana 2013).

Internet merupakan merupakan sistem global dari seluruh jaringan komputer yang saling terhubung menggunakan standar Internet Protocol Suite (TCP/IP) untuk melayani milyaran pengguna di seluruh dunia (Sasmita 2020).

Bisnis catering merupakan suatu contoh kegiatan produksi di bidang makanan yang akan dijual kepada konsumen dengan tujuan untuk memperoleh keuntungan sebanyak mungkin (Herdiansah, Nurnaningsih, and Rusdianto 2022). Dan juga merupakan 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

(Rahmawati and Bachtiar 2018). Dengan banyaknya usaha catering di Kabupaten Deli Serdang yang sudah besar maupun katering yang sedang merintis, salah satu di antaranya yaitu Renita Catering, Renita Catering menyediakan aneka hidangan makanan yang menerima pesanan catering.

Renita Catering mampu memperoleh 20-30 pemesanan setiap harinya, tidak hanya itu. Renita Catering juga memperoleh 30-50 pesanan sekali hingga tiga kali dalam sebulan untuk acara seperti hajatan dan lain-lain. Memperhatikan data yang diperoleh Renita Catering dengan menggunakan pengolahan data secara manual yang terkadang tentunya akan mengakibatkan kesalah pahaman dalam menerima pesanan maupun melakukan transaksi dengan pelanggan.

Selama ini untuk melakukan pemesanan yang hanya dekat dengan tempat, pelanggan selalu datang ke lokasi untuk melakukan pemesanan. Namun, bagi pelanggan yang lokasinya berada jauh dari tempat dan di luar kota merasa kesulitan untuk mencari informasi, pelanggan hanya bisa bertanya dan memesan via telfon ataupun whatsapp. Hal tersebut tentunya kurang efektif dikarenakan komunikasi yang sangat terbatas, akibatnya proses pemesanan menjadi lebih lama dan sering terjadinya kesalah pahaman. Sehingga dengan dirancangnya sistem ini, diharapkan dapat membantu pihak dari Renita Catering agar kiranya pemesanan catering secara online mudah dilakukan masyarakat karena hampir semua sudah mengenal penggunaan internet. Dan pelanggan dapat mengakses informasi menu pemesanan yang diinginkan, pada proses pemesanan akan lebih efektif jika pesanan tersebut secara otomatis yang kemudian dapat tersimpan di database sehingga memudahkan dalam pencarian.

Para pelanggan juga dapat mengetahui menu-menu masakan yang tergolong banyak diminati dan digemari oleh pelanggan-pelanggan lain. Selain itu untuk informasi mengenai harga juga sudah tercantum jelas, agar tidak terjadinya kesalah pahaman dalam melakukan transaksi antara pelanggan dengan pihak Renita Catering. Dan tentu saja dengan sistem ini dapat memudahkan pihak Renita Catering dalam bersaing memasarkan secara lebih luas.

2. METODE PELAKSANAAN

2.1 Tahapan Pengumpulan Data

Adapun teknik dalam mengambil pengumpulan data adalah sebagai berikut :

1. Observasi
   Suatu teknik pengumpulan data yang dilakukan oleh Tim Pengabdian dengan mengamati secara langsung ke lokasi serta mengambil data yang dibutukan di tempat Pengabdian tersebut dilakukan.
2. Wawancara
   Tim Pengabdian melakukan wawancara langsung dengan pemilik Renita Catering, yang dilakukan secara langsung di lokasi dengan cara tanya jawab.
3. Studi Pustaka
   Dengan cara membaca referensi yang berhubungan dengan permasalahan yang diteliti.

2.2 Jasa Pemesanan

Pemesanan dalam arti umum adalah perjanjian pemesanan tempat antara 2 (dua) pihak atau lebih (Satri and Seabtian 2019), perjanjian pemesanan tempat tersebut dapat berupa perjanjian atas pemesanan suatu ruangan, kamar, tempat duduk dan lainnya, pada waktu tertentu dan disertai dengan produk jasanya. Produk jasa yang dimaksud adalah jasa yang ditawarkan pada perjanjian pemesanan tempat tersebut, seperti pada perusahaan penerbangan atau perusahaan pelayaran adalah perpindahan manusia atau benda dari satu titik (kota) ketitik (kota) lainnya. Adapun Perpustakaan SMP Negeri 1 Gunung Malela sebagai berikut :

2.2 Gambaran Umum Renita Catering

Renita Catering merupakan salah satu tempat yang bergerak dibidang jasa boga. Tempat ini didirikan oleh Renita napitupulu pada tanggal 20 agustus 2019 yang berada di Jln Nuri N0 15, Perumahan Polri Medan. Selain itu Renita Catering selalu meningkatkan mutu dan kinerja dalam rangka memenuhi pencapaian tujuan yang baik untuk jangka pendek maupun jangka Panjang dalam peningkatan kepuasan pelanggan. Adapun gambaran contoh menu Renita Catering sebagai berikut:



Gambar 1. Contoh Menu Renita Catering

2.3 Sistem Informasi

Sistem merupakan sebagai kumpulan hal atau kegiatan atau elemen atau subsistem yang saling bekerja sama atau yang dihubungkan dengan cara-cara tertentu sehingga membentuk satu kesatuan untuk melaksanakan suatu fungsi guna mencapai suatu tujuan (Agustin 2018).

Informasi adalah data yang telah diolah menjadi sebuah bentuk yang berarti bagi penerimanya dan bermanfaat dalam mengambil keputusan saat ini atau mendatang. Secara keseluruhan informasi dapat diartikan sebagai hasil yang sudah di proses, sehingga dapat menghasilkan data yang diolah supaya lebih berguna dan menguntungkan bagi penerimanya yang menggambarkan suatu kejadian-kejadian nyata yang digunakan untuk pengambilan keputusan

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Hasil

Setelah selesai menganalisis perancangan aplikasi, tahap berikutnya adalah menerapkan perancangan tersebut dan menguji kinerja dari sistem yang telah dirancang. Dalam tahap penerapan, program akan dapat menampilkan beberapa form seperti *form* Halaman *Login*, *Form register*, *Form* halaman utama, *Form* riwayat pemesanan, *Form staff*, *Form* produk makanan, *Form* pemesanan, dan Laporan Transaksi Pemesanan. Masukan (Input) Sistem merupakan gambaran dari bentuk tampilan masukan yang nantinya digunakan untuk memasukkan data dan akan diproses menjadi sebuah dokumen.

Penerapan sistem adalah saat dimana sistem atau aplikasi siap untuk dijalankan dalam kondisi sebenarnya sesuai dengan analisis dan perancangan yang telah dilakukan sebelumnya. Aplikasi yang dirancang diharapkan dapat mencapai tujuan yang telah ditetapkan dan juga disertai dengan tampilan yang memudahkan pengguna. Antarmuka yang disediakan berfungsi untuk memberikan input dan menampilkan output dari aplikasi. Berikut ini adalah beberapa bentuk tampilan yang akan dibuat

1. *Form Login*

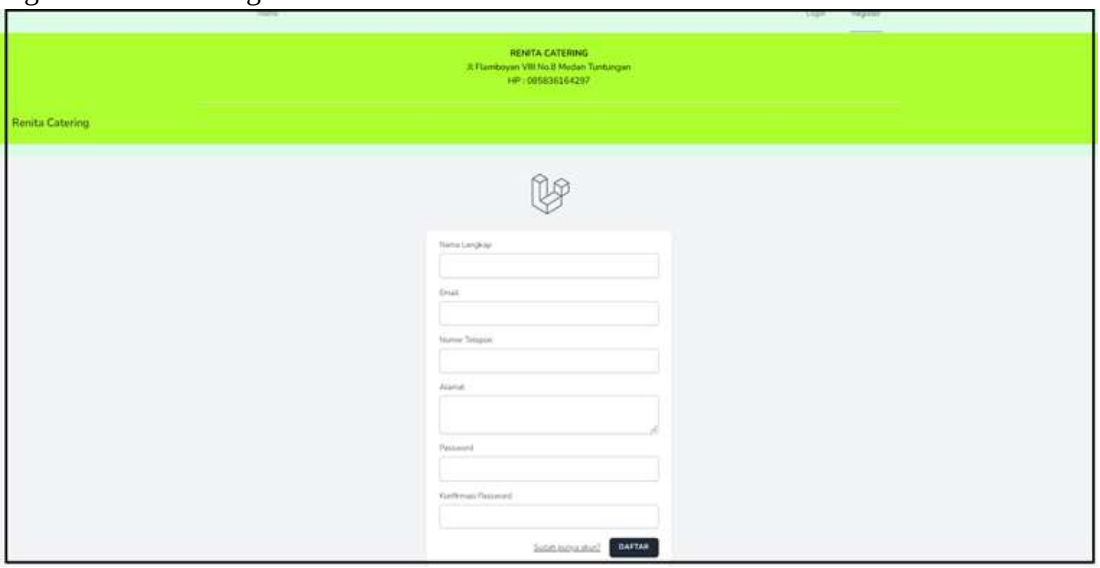
Form login adalah rancangan untuk menginputkan username dan password sebelum masuk kedalam sistem pemesanan catering. Berikut ini gambar *form login* :



Gambar 2. *Form Login*

2. *Form Register*

Form register merupakan tempat mendaftarkan akun pengguna agar dapat dilakukannya pemesanan catering di Renita Catering.



Gambar 3. *Form Register*

3. *Form* Halaman Utama

Form halaman utama adalah tampilan saat admin berhasil melakukan login. *Form* ini berfungsi untuk pengolahan sistem informasi pemesanan catering, baik itu untuk mengolah data riwayat pemesanan, staff, produk makanan dan laporan pemesanan. Berikut ini gambar form halaman utama.



Gambar 4. *Form* Halaman Utama

4. *Form* Riwayat Pemesanan

Form riwayat pemesanan dibuat untuk menginput data terkait tentang riwayat pemesanan produk yang sudah dilakukan oleh pembeli seperti nomor pemesanan, tanggal pemesanan, status, jumlah produk yang dipesan (*items*), dan total harga. Berikut ini gambar form riwayat pemesanan.



Gambar 5. *Form* Riwayat Pemesanan

5. *Form Staff*

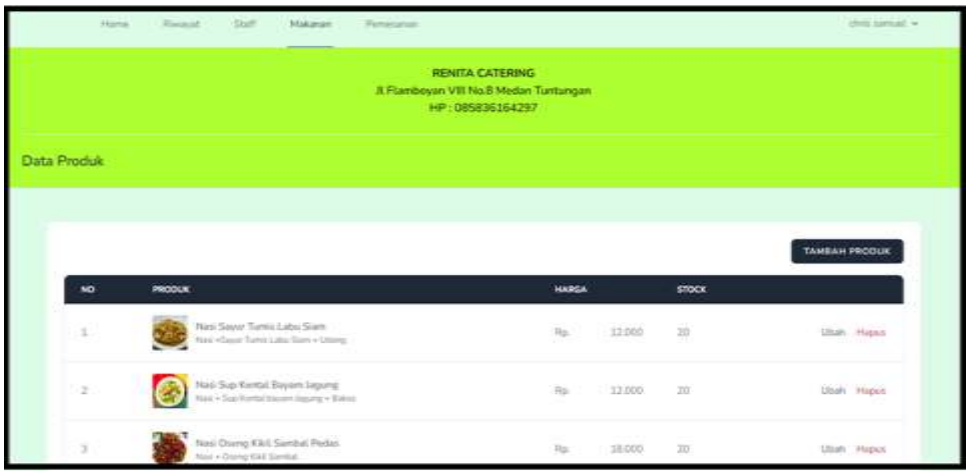
Form staff dibuat untuk mengelola data staff di renita catering seperti nama lengkap, nomor telepon, dan alamat. Berikut ini gambar form staff renita catering :



Gambar 6. *Form Staff*

6. *Form* Produk Makanan

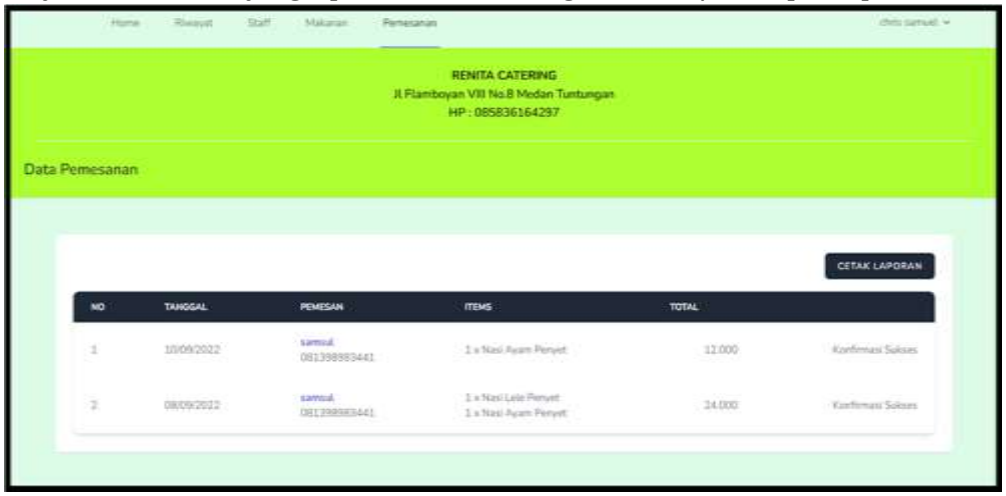
Form produk makanan dibuat untuk mengelola data produk makanan yang akan ditambahkan pada *form* menu utama agar pelanggan dapat melihat data produk makanan seperti nama produk, harga, dan jumlah tersedia (*Stock*). Berikut ini gambar form menu makanan:



Gambar 7. *Form* Produk Makanan

7. *Form* Pemesanan

Form pemesanan dibuat untuk mengelola pemesanan yang dilakukan oleh pelanggan seperti tanggal, pemesanan, jumlah makanan yang dipesan, dan total harga. Berikut *form* laporan pemesanan :



Gambar 8. *Form* Pemesanan

8. Laporan Transaksi Penjualan

Pada halaman ini berisikan laporan data buku yang ada pada perpustakaan SMP Negeri 1 Gunung Malela.



Gambar 9. Laporan Transaksi Pemesanan

4. KESIMPULAN

Dengan adanya sistem informasi yang dirancang, maka dapat diambil beberapa kesimpulan yang merupakan hasil akhir dari perancangan sistem yang dilakukan, yaitu sebagai berikut :

Dengan adanya sistem ini maka dapat lebih dalam memproses pengolahan data pemesanan yang terdapat di Renita Catering tersebut.

Dengan menerapkan sistem informasi pemesanan catering ini maka dapat mempercepat proses pembuatan laporan pengolahan data pemesanan pada Renita Catering.

Dengan adanya sistem ini maka lebih cepat dalam memperoleh informasi pemesanan catering tersebut.

5. SARAN

Saran yang dapat disampaikan sebagai berikut :

1. Pada sistem ini akan lebih baik jika menambahkan spesifikasi yang lebih tinggi agar memperoleh banyak kelebihan dan keuntungan.
2. Sistem yang dirancang supaya dapat dikembangkan lagi untuk memperoleh hasil yang lebih baik dan sesuai dengan kemajuan teknologi.
3. Sistem yang diusulkan peneliti harus ditangani oleh admin yang bertanggung jawab terhadap apa yang akan terjadi pada sistem tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

Agustin, Hamdi. 2018. "Sistem Informasi Manajemen Menurut Prespektif Islam." *Jurnal Tabarru': Islamic Banking and Finance* 1(1): 63–70.

Herdiansah, Arief, Desi Nurnaningsih, and Hengki Rusdianto. 2022. "Pemanfaatan Flutter Pada Pengembangan Aplikasi Mobile Ebisnis Penyediaan Bahan Baku Bisnis Katering." *Jurnal Teknoinfo* 16(2): 291.

Rahmawati, Nurul Alifah, and Arif Cahyo Bachtiar. 2018. "Analisis Dan Perancangan Sistem Informasi Perpustakaan Sekolah Berdasarkan Kebutuhan Sistem." *Berkala Ilmu Perpustakaan dan Informasi* 14(1): 76.

Rohmalia, Putri Anggun, and Yenni M. Djajalaksana. 2013. "Pengelolaan Bisnis Catering Dengan Memanfaatkan Sistem Informasi Berbasis Web (Studi Kasus Pada Anggun Catering) : View Article." *Jurnal Sistem Informasi* (April 2013): 181–201. http://portalgaruda.org/?ref=browse&mod=viewarticle&article=153568.

Sasmita, Rimba Sastra. 2020. "Research & Learning in Primary Education Pemanfaatan Internet Sebagai Sumber Belajar." *Jurnal Pendidikan Dan Konseling* 1: 1–5.

Satri, and Dwi Tjahjo Seabtian. 2019. "Sistem Informasi E-Marketplace Pada Pemesanan Jasa Fotografi Berbasis Web Di Kotawaringin Timur." *Jurnal Penelitian Dosen FIKOM (UNDA)* 10(2): 1–8. http://jurnal.unda.ac.id/index.php/Jpdf/article/view/142.