

APLIKASI LAYANAN PESAN ANTAR MENU MAKANAN PADA RESTORAN MAK CIAK BERBASIS ANDROID

Iswandi Saputra¹, Ferdy Gitawan², Muhamad Iqbal³, Camelia Chandra⁴

Program Studi Sistem Informasi, STMIK Indonesia^{1,2,3,4}

[iswandi.saputra11@gmail.com¹](mailto:iswandi.saputra11@gmail.com)

ABSTRACT

Along with technological developments, smartphones have become a lifestyle for most people to achieve convenience. Society in general wants everything to be easily done. Easy in the sense that it is not complicated and takes a long time. One form of convenience that is felt by the community is in enjoying the service of ordering food between food menus. Ordering service between food menus in restaurants generally uses the manual method. However, with smartphone technology through the application, the delivery service can change for the better. The food delivery service application based on an android smartphone is an information system with a mobile device that aims as a solution that makes it easy to place orders and manage the delivery service process. This food delivery service application is equipped with various features that facilitate the process of ordering food menus, where in the application there is detailed information along with a price list for the available food menus. Thus, customers who use the application can more easily carry out the process of ordering food menus found in restaurants anywhere and anytime and save time and costs. This application can run well with the android operating system.

Key Word: Applications, Android, Mobile Device, Smartphone

ABSTRAK

Seiring dengan perkembangan teknologi, smartphone telah menjadi gaya hidup sebagian besar masyarakat untuk mencapai kemudahan. Masyarakat pada umumnya menginginkan segala sesuatunya dapat dilakukan dengan mudah. Mudah dalam arti tidak ribet dan memakan waktu lama. Salah satu bentuk kemudahan yang dirasakan oleh masyarakat adalah dalam menikmati pelayanan pemesanan makanan antar menu makanan. Pelayanan pemesanan antar menu makanan di restoran umumnya menggunakan cara manual. Namun, dengan teknologi smartphone melalui aplikasi, layanan pengiriman bisa berubah menjadi lebih baik. Aplikasi layanan pesan antar makanan berbasis smartphone android merupakan sistem informasi dengan perangkat mobile yang bertujuan sebagai solusi yang memudahkan dalam melakukan pemesanan dan mengelola proses layanan pesan antar. Aplikasi layanan pesan antar makanan ini dilengkapi dengan berbagai fitur yang memudahkan proses pemesanan menu makanan, dimana di dalam aplikasi terdapat informasi detail beserta daftar harga menu makanan yang tersedia. Dengan demikian, pelanggan yang menggunakan aplikasi dapat lebih mudah melakukan proses pemesanan menu makanan yang terdapat di restoran dimanapun dan kapanpun serta menghemat waktu dan biaya. Aplikasi ini dapat berjalan dengan baik dengan sistem operasi android.

Kata Kunci: Aplikasi, Android, Perangkat Seluler, Smartphone

I. PENDAHULUAN

Smartphone kini telah menjadi gaya hidup sebagian besar masyarakat. Perlahan *smartphone* menggantikan fungsi komputer (desktop) untuk melakukan kegiatan sehari-hari termasuk kegiatan bisnis. Penjual dan pelanggan tidak lagi dibatasi oleh jarak dan waktu dimana semuanya dilakukan melalui media Android atau media *mobile*. Aplikasi Android dalam bentuk *smartphone*, merupakan solusi yang dapat memberikan jawaban kekurangan sistem yang sudah ada. Aplikasi Android juga dapat mempercepat kinerja dan efektifitas waktu sehingga dapat meningkatkan keuntungan dari kegiatan bisnis.

Restoran Mak Ciak merupakan salah satu restoran Padang terkenal dengan aneka masakan Minang yang rasanya enak dan harganya terjangkau. Semuanya diracik dengan resep keluarga turun temurun. Restoran Mak Ciak ini dibuka sejak tahun 2015. Restoran Mak Ciak merasakan dampaknya pemanfaatan teknologi *Smartphone* khususnya pada aspek penjualan makanan dan minuman, restoran Mak Ciak juga ingin memanfaatkan teknologi ini demi kepuasan pelanggan dan keuntungan pihak restoran.

Manusia pada umumnya menginginkan segala sesuatu dapat dengan mudah dikerjakan, begitu pula dengan pelanggan restoran Mak Ciak yang ingin memesan menu dengan mudah dalam artian tidak rumit dan tidak memakan waktu yang lama. Mudah dalam memesan menu yang dimaksud adalah tanpa harus mengantri dan tanpa harus dibatasi oleh jarak dan waktu. Pelanggan restoran Mak Ciak juga dapat dengan mudah mengambil waktu dalam memesan pesanan yang sesuai kebutuhan sehingga tidak terganggu dengan keberadaan pelayan yang sedang menunggu pesanan tersebut. Kemudian saat ini restoran Mak Ciak membutuhkan sistem yang dapat mengatur dan manajemen pemesanan menu sesuai dengan kebutuhan pelanggan, mengatur status ketersediaan menu, memudahkan pengiriman pesanan dan dapat mengontrol jumlah pesanan.

Dari Analisa masalah diatas penulis mengambil sebuah kesimpulan bahwa perlunya sebuah layanan aplikasi yang

memudahkan pemesanan dan pengiriman menu makanan dan minuman di restoran Mak Ciak. Aplikasi ini bertujuan memberikan kemudahan untuk pelanggan melakukan pemesanan makanan - minuman melalui aplikasi *smartphone*, maka penulis memberikan judul “**APLIKASI LAYANAN PESAN ANTAR MENU MAKANAN PADA RESTORAN MAK CIAK BERBASIS ANDROID**”.

Maksud dari diadakannya penelitian ini yaitu membahas pemberian layanan untuk memudahkan pelanggan melakukan pemesanan menu makanan berbasis android secara luas serta membantu pihak restoran Mak Ciak untuk melakukan pengelolaan pemesanan dan daftar menu makanan agar lebih baik.

Tujuan dari diadakan penelitian ini adalah :

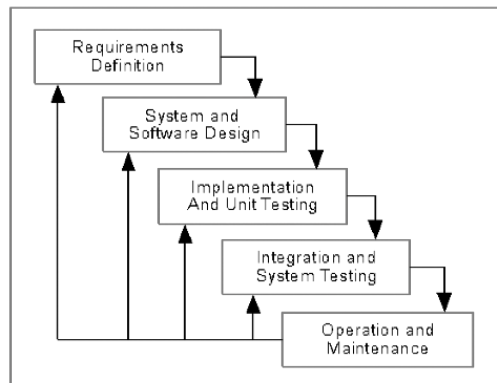
1. Memudahkan restoran Mak ciak dalam mengelola pemesanan serta pengiriman pesanan jarak jauh.
2. Dengan adanya aplikasi layanan pesan antar menu makanan di restoran Mak Ciak, pelanggan dapat mengetahui detail informasi menu makanan serta melakukan pemesanan produk lebih cepat dan mudah.
3. Dengan adanya *web API* maka restoran Mak Ciak akan lebih mudah untuk melakukan pengelolaan pemesanan dan daftar menu makanan.
4. Menyediakan aplikasi layanan pesan antar makanan melalui perangkat *mobile* dengan sistem operasi android.

II. METODOLOGI PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif yang bertujuan membuat gambaran secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta sistem layanan pesan antar menu makanan yang ada di restoran Mak Ciak.

Metode Pengembangan Sistem

Model pengembangan sistem yang digunakan pada Aplikasi Layanan Pesan Antar Menu Makanan di Restoran Mak Ciak ini adalah model *Waterfall* atau model sekuensial linier..

Gambar 1 Metode *Waterfall*

Uraian dari langkah-langkah *Waterfall* seperti pada gambar 1 diatas adalah :

1. *Requirement*

Mengumpulkan kebutuhan secara lengkap kemudian dianalisis dan didefinisikan kebutuhan yang harus dipenuhi oleh program yang akan dibangun. Fase ini harus dikerjakan secara lengkap untuk bisa menghasilkan desain yang lengkap.

2. *DesignSystem*

Proses desain dilakukan dengan memperhatikan data yang telah terkumpul dari hasil observasi di lapangan yaitu yang berkaitan dengan kebutuhan sistem, alur metode yang digunakan dan pengguna sistem. Hal itu di lakukan supaya sistem yang dibuat sesuai dengan alur proses.

3. *Implementation & Unit Testing*

Desain program diterjemahkan ke dalam kode-kode dengan menggunakan bahasa pemrograman yang sudah ditentukan. Program yang dibangun langsung diuji baik secara unit.

4. *Integration & Testing*

Penyatuan unit-unit program kemudian diuji secara keseluruhan (*system testing*).

5. *Operation & Maintenance*

Mengoperasikan program dilingkungannya dan melakukan pemeliharaan, seperti penyesuaian atau perubahan karena adaptasi dengan situasi sebenarnya.

Metode pengumpulan data

Metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara meneliti keadaan

sebenarnya dilapangan adapun tahapan-tahapan yang dilakukan:

1. Observasi yaitu suatu bentuk penelitian yang menggunakan proses pengamatan proyek penelitian secara langsung dilapangan. Penulis melakukan peninjauan dan pengamatan secara langsung terhadap proses kegiatan-kegiatan penjualan di restoran Mak Ciak, sehingga penulis mendapatkan informasi yang cukup jelas mengenai permasalahan yang terjadi
2. Wawancara yaitu pengumpulan data dengan menanyakan langsung proses yang selama ini berlangsung dan sistem yang dibutuhkan
3. Studi Pustaka yaitu mencari informasi tambahan yang diperoleh dari buku maupun *literature* lain untuk mendukung penelitian ini

Setelah tahap pengumpulan data selesai maka tahap selanjutnya adalah analisa data. Terkait dengan penelitian ini, maka penulis menggunakan jenis penelitian kualitatif, yaitu sebuah penelitian yang mendeskripsikan dan menggambarkan apa adanya mengenai suatu variabel, gejala, keadaan atau fenomena sosial tertentu. Data yang dihimpun sesuai fokus penelitian berupa kata-kata, tindakan, situasi, dokumentasi, dan peristiwa yang diobservasi. Pengumpulan data/informasi ini peneliti sekaligus sebagai instrumen yang dilakukan dengan kegiatan wawancara (*interview*). Kemudian akan dilakukan penerjemahan kebutuhan dari hasil evaluasi tersebut, sesuai kebutuhan pengguna ke dalam spesifikasi kebutuhan sistem.

III. TINJAUAN PUSTAKA

Restoran

Pengertian restoran atau rumah makan menurut Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi No.KN.73/PVVI05/MPPT-85 tentang Peraturan usaha Rumah Makan, dalam peraturan ini yang dimaksud dengan pengusaha Jasa Pangan adalah : “Suatu usaha yang menyediakan jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial”. Sedangkan menurut peraturan Menteri Kesehatan RI No.

304/Menkes/Per/89 tentang persyaratan rumah makan maka yang dimaksud rumah makan adalah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya. Secara umum, restoran merupakan tempat yang dikunjungi orang untuk mencari berbagai macam makanan dan minuman. Restoran biasanya juga menyuguhkan keunikan tersendiri sebagai daya tariknya, baik melalui menu masakan, hiburan maupun tampilan fisik bangunan.

Pemesanan

Pemesanan dalam arti umum adalah perjanjian antara 2 pihak atau lebih, perjanjian tersebut dapat berupa produk atau jasa. (Septian, 2017).

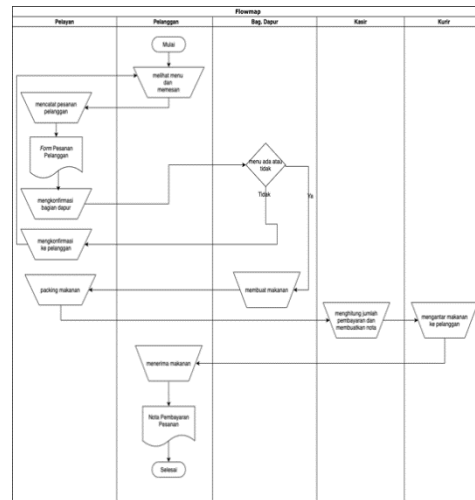
Pemesanan Makanan di Restoran

Pemesanan atau *Taking Order* di restoran menurut Sumarno adalah kegiatan menerima dan mencatat pesanan tamu. Dalam hal ini makanan dan minuman, yang selanjutnya akan diteruskan ke bagian yang terkait, antara lain dapur, bar, dan kasir.

Taking Order meliputi beberapa kegiatan antara lain:

1. Menampilkan informasi yang akurat mengenai semua makanan dan minuman yang tersedia di daftar menu.
2. Mencatat menu yang dipesan, jumlah yang dipesan, nama pemesan dan lainnya.
3. Mengkonfirmasi pesanan kepada pelanggan.
4. Meneruskan pesanan ke bagian terkait.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN Analisis Sistem Yang Berjalan



Gambar 2 Flowmap Bisnis Berjalan

Analisis Permasalahan

Analisis terhadap masalah yang saat ini terjadi pada sistem layanan pesan antar menu makanan yang ada di restoran Mak Ciak ini dijelaskan menggunakan teknik analisis PIECES (*Performance Information, Economic, Control, Efisiensi, Service*). penggunaan teknik analisis PIECES ini bertujuan untuk mengetahui masalah-masalah yang terjadi pada sistem yang berjalan saat ini. Dengan menganalisis permasalahan menggunakan teknik PIECES diidentifikasi permasalahan yang ada pada layanan pesan antar di restoran Mak Ciak sebagai berikut :

1. Performance

Proses pengiriman pesanan yang sering terjadi ialah kurir susah dalam menemukan alamat pelanggan karena alamat dan detail pesanan di tulis secara manual dengan kertas dan tidak detail sehingga akan mempersulit kurir melakukan pencarian lokasi pelanggan.

2. Information

Informasi terbatas hanya dapat diperoleh dengan datang ke restoran. Sehingga pelanggan tidak dapat langsung melihat menu yang tersedia jika melakukan pemesanan melalui telepon.

3. Economic

Prosedur yang lama lebih boros sehingga pelanggan yang melakukan

pemesanan melalui telepon akan menghabiskan biaya yang cukup signifikan. Pemborosan alat seperti penggunaan kertas dan alat-alat tulis yang berlebihan.

4. *Control*

Pelanggan susah dalam mengetahui ketepatan waktu pengiriman pesanan dan pemesanan terbatas oleh waktu. Pelanggan juga tidak memiliki kontrol penuh untuk memilih menu pesanan sendiri.

5. *Efisiensi*

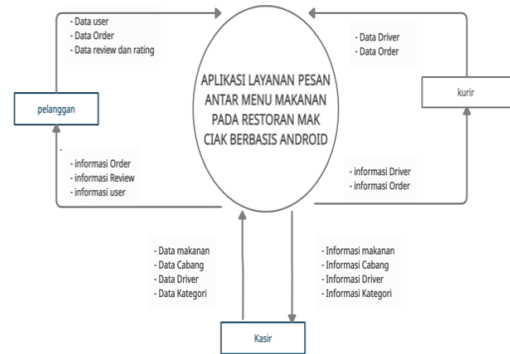
Data yang digunakan dalam proses satu dengan proses lainnya masih disalin secara manual, rentan dengan kesalahan tulis atau hasil tulisan tidak jelas.

6. *Service*

Pelayanan akan kurang maksimal jika terjadinya jumlah pesanan dalam jumlah besar dalam waktu singkat serta pengantaran pesanan yang kurang cepat.

- Manajemen restoran mendapatkan data pelanggan dan mengelompokkan pemesanan agar disesuaikan dengan waktu dan kapasitas yang tersedia serta pengiriman tepat waktu.

Diagram Konteks



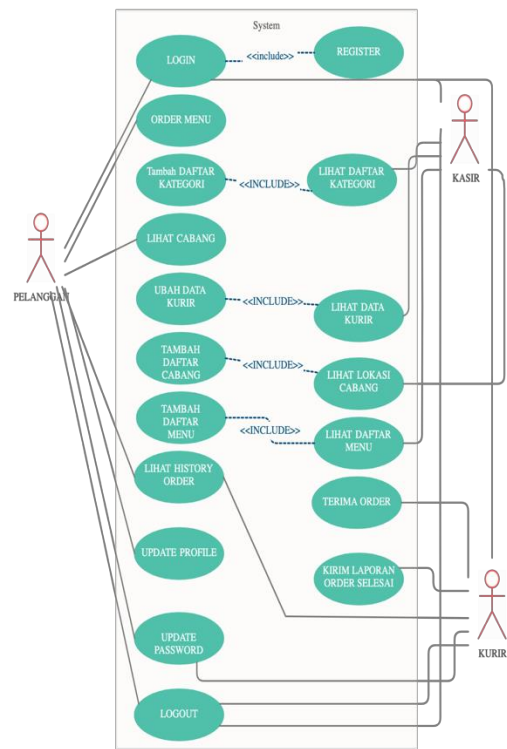
Gambar 3 Diagram Konteks

Perancangan Sistem Usulan

Berikut adalah perancangan dari sistem yang diusulkan dalam proses layanan pesan antar menu makanan di restoran Mak Ciak :

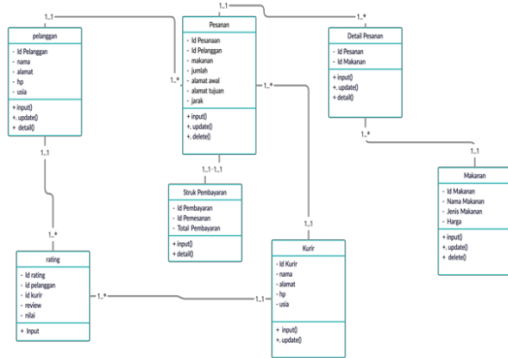
- Kurir dapat melihat informasi dan detail lokasi pelanggan dengan akurat sehingga kurir hanya mengaktifkan fitur didalam aplikasi untuk membantu kurir dalam melakukan pencarian dan mengarahkan tujuan dengan mudah.
- Pelanggan dapat melihat daftar menu apa saja, kapan saja dan dimana saja.
- Pelanggan lebih hemat biaya karena pemesanan dan komunikasi dapat diberikan secara online dan dapat menghemat penggunaan kertas dan alat tulis.
- Pelanggan dapat mengakses informasi detail pengiriman pesanan, daftar menu, informasi promo, informasi cabang kapan saja dan dimana saja secara langsung.
- Pelanggan dapat memilih pesanan yang paling disukai.
- Manajemen restoran melakukan pendataan hanya dilakukan sekali dalam pendaftaran, selebihnya data dapat digunakan berulang disetiap masing-masing proses. Penyimpanan informasi disimpan dalam sebuah media penyimpanan yang aman sehingga dapat diakses dengan cepat

Use case Diagram



Gambar 4 Use Case Diagram

Class Diagram



Gambar 5 Class Diagram

V. KESIMPULAN DAN SARAN

Dengan dirancangnya aplikasi layanan pesan antar menu makanan ini memudahkan berbagai pihak yang terlibat dalam sistem seperti pihak restoran Mak Ciak dalam mengelola pesanan yang ada dan pihak pelanggan dalam memesan menu makanan.

Sistem dapat memproses pemesanan menu makanan dari pelanggan dan memberikan penilaian atas pesanan yang telah diterima. Informasi penilaian ini dapat membantu pihak restoran Mak Ciak dalam meningkatkan pelayanan dan kualitas yang ada di restoran.

Penyimpanan data pemesanan, penilaian, *history* dan data lainnya disimpan dalam *database* sehingga data tersebut mudah untuk di integrasikan dan tidak perlu adanya pengulangan pengisian data yang beresiko kesalahan dalam memasukkan data.

Setelah di implementasikan diperlukan adanya saran untuk menilai kualitas dan fungsi dari sistem, sehingga aplikasi akan terus dapat ditingkatkan pengembangannya sesuai dengan kebutuhan dan kasus-kasus terbaru serta disesuaikan dengan perkembangan teknologi terbaru yang terus meningkat dari waktu ke waktu.

VI. DAFTAR PUSTAKA

1. Andriani, A. (2016). *Manajemen Basis Data Permodelan, Perancangan, dan Penerapan*. Yogyakarta: Deepublish.
2. H, N. S. (2015). *pemrograman aplikasi mobile smartphone dan tablet pc berbasis android*. Bandung: Informatika.

3. Isaias, P., & Issa, T. (2015). *High Level Models and Methodologies for Information System*. ISBN.
4. Maniah, & Hamidin, D. (2017). *Analisis dan Percancangan Sistem Informasi*. Yogyakarta: Deepublish.
5. Rachman, H. F. (2017). *Analisis Efisiensi Lini Produksi dengan Penerapan Total Productive Maintenance (TPM) di PT. Asahi Indofood Beverage Makmur*. 23.
6. Septian, D. S. (2017). *Perancangan Sistem Notifikasi dan Reminder Pemesanan Barang Konsinyasi Berbasis SMS Gateway*. STMIK Raharja
7. Suliyanto. (2018). *Metode Penelitian Bisnis untuk Skripsi, Tesis, dan Disertasi*. Yogyakarta: ANDI OFFSET.
8. Supriyatna, A., & Vivi, M. (2017). *Analisis Tingkat Kepuasan Pengguna dan Tingkat Kepentingan Penerapan Sistem Informasi DJP Online dengan Kerangka PIECES*. KHAZANAH INFORMATIKA, 89.