

**PENGEMBANGAN SISTEM INFORMASI BERBASIS WEB
PENGADAAN BAHAN-BAHAN PRODUK MAKANAN DAN
MINUMAN PADA INDUSTRI PERHOTELAN
(STUDI KASUS HOTEL HORIZON SEMARANG)**

SKRIPSI

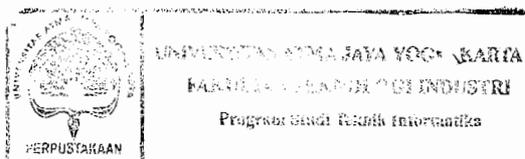
**Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Mencapai Derajat Sarjana Teknik Informatika**



Oleh :

**Agung Cahyo Prastowo
02 07 03642**

**PROGRAM STUDI TEKNIK INFORMATIKA
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
YOGYAKARTA
2007**



HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi berjudul

PENGEMBANGAN SISTEM INFORMASI BERBASIS WEB PENGADAAN
BAHAN-BAHAN PRODUK MAKANAN DAN MINUMAN PADA INDUSTRI
PERHOTELAN
(STUDI KASUS HOTEL HORISON SEMARANG)

oleh :

Agung Cahyo Prastowo (02 07 03642)

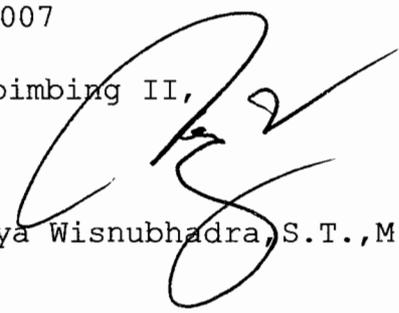
dinyatakan telah memenuhi syarat
pada tanggal Agustus 2007

Pembimbing I,



Benyamin L. Sinaga, S.T., M.Comp.Sc.

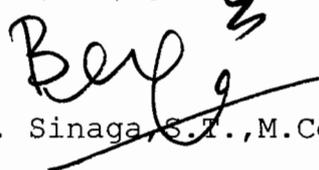
Pembimbing II,



Irya Wisnubhadra, S.T., M.T.

Tim penguji :

Penguji I,



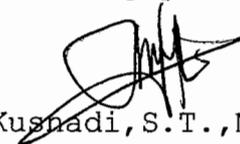
Benyamin L. Sinaga, S.T., M.Comp.Sc

Penguji II



Paulus Mudjihartono, S.T., M.T.

Penguji III



Kushadi, S.T., M.Eng.Sc.

Yogyakarta, Agustus 2007
Universitas Atma Jaya Yogyakarta
Fakultas Teknologi Industri



Paulus Mudjihartono, S.T., M.T.

HALAMAN PERSEMBAHAN

Hanya atas kuasa dan kehendak-Nya lah semua ini akan terjadi.

serviens in lumine veritatis

Skripsi ini kupersembahkan untuk:
Orang tua-ku tercinta yang slalu berada
dalam lindungan ALLAH SWT

KATA PENGANTAR

Penulis menghaturkan puji dan syukur kepada ALLAH SUBHANAHU WA TA'ALA atas rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan baik. Skripsi adalah studi akhir yang merupakan salah satu tugas akhir yang diwajibkan pada mahasiswa Program Studi Fakultas Teknologi Industri Universitas Atma Jaya Yogyakarta setelah lulus mata kuliah teori, praktikum, dan kerja praktek. Tujuan dari pembuatan skripsi ini adalah sebagai salah satu syarat untuk mencapai derajat sarjana Teknik Informatika dari Program Studi Fakultas Teknologi Industri Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa dalam pembuatan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak yang telah menyumbangkan pikiran, tenaga, dan bimbingan kepada penulis baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh sebab itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. ALLAH SWT yang selalu melimpahkan rahmat, petunjuk, perlindungan, dan hidayah-Nya kepada penulis.
2. Bapak dan Simbok tercinta yang selalu memberikan cinta, doa, dukungan, dan semangat kepada penulis.
3. Mas Budi, Mbak Titik, dan Mas Yan yang selalu memberi dukungan dan pengarahan.
4. Manajemen Hotel Horison Semarang yang telah mengizinkan penulis untuk melakukan penelitian.
5. Alfi Noviana, Robert Mardiyem, Mbok Tarmi, Bulik Lis, dan Mbok Sugi yang selalu mendoakanku.

6. Bapak Paulus Mudjihartono, S.T., M.T. selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
7. Bapak Kusworo Anindito selaku Ketua Program Studi Teknik Informatika Fakultas Teknologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
8. Bapak Benyamin L. Sinaga selaku dosen pembimbing I dan Bapak Irya Wisnubhadra selaku dosen pembimbing II, yang selalu memberikan pengarahan dan ide-ide kepada penulis dalam penyelesaian skripsi.
9. Bapak Irya, Bapak Benyamin, Bapak Edu, Bapak Kusworo, Bapak Sigit dan Bapak Wahyu, selaku dosen, pembimbing, sahabat dan inspirasi bagi penulis dalam penyelesaian berbagai masalah tentang teknologi informasi.
10. Seluruh dosen Universitas Atma Jaya Yogyakarta yang pernah mengajar dan membimbing penulis selama kuliah di Program Studi Teknik Informatika Fakultas Teknologi Industri Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
11. Erwin, Ficka, Ju, Anton, Aryanto, Roni Iri yang selalu memberikan dukungan, semangat dan perhatian yang sangat berarti kepada penulis.
12. Satpam Mardungu Riyanto, MarGenthong, MarJoko, MarSugeng, dan Ngatiboy yang selalu menjaga keamanan rumahku.
13. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, yang telah membantu dalam penyelesaian skripsi ini.

Demikian laporan skripsi ini dibuat dengan usaha terbaik dari penulis. Tetapi jika masih ada kekurangan yang disebabkan keterbatasan waktu dan pengetahuan yang dimiliki penulis, maka kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan demi kesempurnaan laporan ini. Akhir kata semoga laporan ini dapat berguna bagi semua pihak yang membutuhkan.

Yogyakarta, Agustus 2007

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xii
INTISARI	xiii
1 BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Batasan Masalah	4
1.4 Tujuan	5
1.5 Metodologi	5
1.6 Sistematika Penulisan	6
2 BAB 2 LANDASAN TEORI	8
2.1 Konsep Dasar Sistem Informasi	8
2.2 Manajemen Rantai Pasok (Supply Chain Management)	12
2.2.1 Definisi Manajemen Rantai Pasok	12
2.2.2 Keunggulan Kompetitif dan Sistem Informasi Strategis	14
2.2.3 Pentingnya Teknologi Informasi dalam Manajemen Rantai Pasok	17
2.2.4 Tekanan Persaingan Bisnis	18
2.2.5 Value Chain	21
2.3 Tools dan Teknologi yang Digunakan pada Web Based	24
2.3.1 Teknologi .NET	24
2.3.2 Framework .NET	25
2.3.3 Visual C#.NET	26
2.3.4 ASP.NET	27
2.3.5 SQL Server 2000	28
3 BAB 3 ANALISIS DAN PERANCANGAN PERANGKAT LUNAK ...	29
3.1 Analisis	29
3.1.1 Lingkup Masalah	29
3.1.2 Deskripsi Umum	34
3.1.3 Kebutuhan Antarmuka	39
3.1.4 Kebutuhan Fungsionalitas	40
3.1.4.1 Use Case Diagram.....	40
3.1.5 Persistent Data	41
3.2 Perancangan	43
3.2.1 Deskripsi Rinci Class Diagram	43
3.2.1.1 Package Dependencies.....	43
3.2.1.2 Deskripsi Rinci Class.....	44
3.2.1.3 Deskripsi Sequence Diagram.....	44

3.2.1.4	Deskripsi Antarmuka.....	44
BAB 4	IMPLEMENTASI DAN PENGUJIAN PERANGKAT LUNAK	46
4.1	Definisi Sistem	46
4.2	Implementasi Sistem	51
4.2.1	Desain Antarmuka	51
4.2.1.1	Login.....	51
4.2.1.2	Ubah password.....	52
4.2.1.3	Mengelola data <i>user</i>	53
4.2.1.4	Mengelola data departemen.....	54
4.2.1.5	Melihat daftar penjualan produk terlaris	55
4.2.1.6	Memverifikasi produk yang akan dijual...	56
4.2.1.7	Mengelola pemasukkan bahan ke <i>Store</i>	57
4.2.1.8	Mengelola pengeluaran bahan dari <i>Store</i> ..	58
4.2.1.9	Membuat <i>purchase request</i>	59
4.2.1.10	Mengecek jumlah penerimaan bahan.....	60
4.2.1.11	Melihat stok bahan di <i>store</i>	61
4.2.1.12	Melihat daftar <i>store request</i>	62
4.2.1.13	Mengelola data <i>supplier</i>	63
4.2.1.14	Mengcek daftar <i>purchase request</i>	64
4.2.1.15	Membuat <i>purchase order</i>	66
4.2.1.16	Menyebarkan informasi kebutuhan bahan ke <i>supplier</i>	68
4.2.1.17	Melihat daftar masukan harga <i>supplier</i> ...	69
4.2.1.18	Mengelola kategori item bahan.....	70
4.2.1.19	Mengelola data item penyusun produk.....	71
4.2.1.20	Melihat daftar <i>purchase order</i>	72
4.2.1.21	Memproses penerimaan bahan dari <i>supplier</i>	73
4.2.1.22	Mengcek jadwal kedatangan bahan.....	75
4.2.1.23	Melihat spesifikasi bahan yang didatangkan	76
4.2.1.24	Melihat daftar penerimaan bahan.....	77
4.2.1.25	Memasukkan data-data event.....	78
4.2.1.26	Melihat daftar produk yang ditawarkan...	79
4.2.1.27	Memasukkan pesanan produk makanan dan minuman produk untuk event.....	80
4.2.1.28	Terima pembayaran <i>event order</i>	82
4.2.1.29	Membuat daftar belanja.....	83
4.2.1.30	Membuat <i>store request</i>	84
4.2.1.31	Mengcek jumlah kedatangan bahan.....	86
4.2.1.32	Mengcek daftar <i>event order</i>	87
4.2.1.33	Melakukan penjualan produk di dalam outlet	88
4.2.1.34	Mengelola data produk.....	89
4.2.1.35	Menyusun item-item penyusun produk.....	91
4.2.1.36	Memverifikasi pengambilan uang pembayaran <i>supplier</i>	92
4.2.1.37	Memverifikasi pengajuan daftar belanja..	93

4.2.1.38	Mengelola transaksi pembayaran kepada <i>supplier</i>	94
4.2.1.39	Melakukan pembuatan laporan pembelian...	95
4.2.1.40	Melakukan pembuatan laporan penjualan...	96
4.2.1.41	Mengcek tagihan dari <i>supplier</i>	97
4.2.1.42	Melihat perkiraan biaya <i>purchase request</i>	98
4.2.1.43	Mencatat bahan-bahan kemasan yang sudah rusak.....	99
4.2.1.44	Melihat daftar bahan-bahan yang rusak..	101
4.2.1.45	Melihat produk-produk makanan dan minuman yang disediakan hotel.....	102
4.2.1.46	Memasukkan harga dan jumlah penawaran tiap item yang dibutuhkan hotel.....	103
4.2.1.47	Melihat daftar harga item yang dimasukkan oleh <i>supplier</i> lain.....	104
4.2.1.48	Melihat <i>purchase order</i> dari hotel.....	105
4.2.1.49	Melihat daftar <i>purchase order</i> yang dimiliki <i>supplier</i>	106
4.2.2	Desain Prosedural	107
4.3	Pengujian Sistem	107
4.3.1	Perangkat Pengujian	107
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN		108
DAFTAR PUSTAKA		109

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 aliran informasi (Jogiyanto,2005)	9
Gambar 2.2 Tekanan Porter (Jogiyanto,2005)	21
Gambar 2.3 Contoh Diagram Value Chain	23
Gambar 2.4 Arsitekur .NET Framework	26
Gambar 3.1 Alur proses pengadaan bahan dari supplier	32
Gambar 3.2 Alur proses penjualan produk	33
Gambar 3.3 Arsitektur Perangkat Lunak SIBF_ORI	39
Gambar 3.4 Entity Relationship Diagram SIBF_ORI	41
Gambar 3.5 Package Dependencies SIBF_ORI	43
Gambar 3.6 Desain Antarmuka Login	44
Gambar 4.1 Antarmuka Login	51
Gambar 4.2 Antarmuka pengubahan password	52
Gambar 4.3 Antarmuka Pengelolaan User	53
Gambar 4.4 Antarmuka pengelolaan departemen	54
Gambar 4.5 Antarmuka Daftar Produk Terlaris	55
Gambar 4.6 Antarmuka Verifikasi Produk	56
Gambar 4.7 Antarmuka Pemasukan Bahan	57
Gambar 4.8 Antarmuka Pengeluaran Barang	58
Gambar 4.9 Antarmuka Buat Purchase request	59
Gambar 4.10 Antarmuka Pengecekan Jumlah Penerimaan Barang	60
Gambar 4.11 Antarmuka Pengecekan Stok	61
Gambar 4.12 Antarmuka Pengecekan Daftar Store request	62
Gambar 4.13 Antarmuka Pengelolaan Data Supplier	63
Gambar 4.14 Antarmuka Pengecekan Daftar Purchase request	64
Gambar 4.15 Antarmuka Pembuatan PO 1	66
Gambar 4.16 Antarmuka Pembuatan PO 2	66
Gambar 4.17 Antarmuka Pengecekan Daftar Purchase request	68
Gambar 4.18 Antarmuka Penawaran Harga Dan Jumlah Barang	69
Gambar 4.19 Antarmuka Pengelolaan Kategori Item Barang	70
Gambar 4.20 Antarmuka Pengelolaan Item Barang	71
Gambar 4.21 Antarmuka Pengecekan Daftar Purchase order	72
Gambar 4.22 Antarmuka Penerimaan Barang 1	73
Gambar 4.23 Antarmuka Penerimaan Barang 2	74
Gambar 4.24 Antarmuka Jadwal Penerimaan Barang	75
Gambar 4.25 Antarmuka Lihat Spesifikasi Barang Yang Didatangkan	76
Gambar 4.26 Antarmuka Daftar Penerimaan Barang	77
Gambar 4.27 Antarmuka Penerimaan Event	78

Gambar 4.28	Antarmuka Daftar Menu	79
Gambar 4.29	Antarmuka Pemilihan Produk Event order ..	80
Gambar 4.30	Antarmuka Pembayaran Event	82
Gambar 4.31	Antarmuka Pembuatan Daftar Belanja	83
Gambar 4.32	Antarmuka Pembuatan Store request	84
Gambar 4.33	Antarmuka Pengecekan Kedatangan Barang ..	86
Gambar 4.34	Antarmuka Daftar Event order	87
Gambar 4.35	Antarmuka Penjualan Produk Langsung	88
Gambar 4.36	Antarmuka Pengelolaan Data Produk	89
Gambar 4.37	Antarmuka Penyusunan Bahan Produk	91
Gambar 4.38	Antarmuka Pengambilan Uang Supplier	92
Gambar 4.39	Antarmuka Verifikasi Purchase request ...	93
Gambar 4.40	Antarmuka Pembayaran Supplier	94
Gambar 4.41	Antarmuka Pelaporan Pembelian	95
Gambar 4.42	Antarmuka Pelaporan Penjualan	96
Gambar 4.43	Antarmuka Tagihan Barang	97
Gambar 4.44	Antarmuka Perkiraan Biaya Purchase request	98
Gambar 4.45	Antarmuka Spoiling Barang	99
Gambar 4.46	Antarmuka Daftar Barang Spoil	101
Gambar 4.47	Antarmuka Lihat Produk	102
Gambar 4.48	Antarmuka Input Harga Dan Jumlah Penawaran	103
Gambar 4.49	Antarmuka Pengecekan Harga Penawaran Barang	104
Gambar 4.50	Antarmuka Penerimaan PO	105
Gambar 4.51	Antarmuka Pengecekan Daftar PO	106

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Daftar file program 46



INTISARI

Hotel Horison Semarang menyediakan berbagai layanan kepada para tamu, mulai dari layanan kamar, restoran, kolam renang, *fitness*, SPA, sampai penyelenggaraan acara khusus sesuai permintaan tamu. Semua layanan tersebut selalu melibatkan pelayanan menu atau produk masakan dan minuman. Untuk membuat makanan atau minuman ini, pihak hotel membutuhkan bahan - bahan yang dipasok dari *supplier*. Bahan - bahan yang dipasok harus efektif dan efisien terhadap kebutuhan pembuatan produk atau menu, sehingga dibutuhkan suatu manajemen untuk mengelola dan menyediakannya.

Manajemen proses pengadaan bahan - bahan baku pembuatan produk makanan dan minuman yang efektif dan efisien merupakan hal yang krusial pada industri perhotelan untuk mendukung peningkatan pendapatan hotel dari hasil penjualan makanan dan minuman, selain pendapatan dari penyewaan kamar. Dalam proses tersebut melibatkan pihak di luar hotel yaitu *supplier* yang bertugas memasok bahan - bahan baku untuk pembuatan produk. Jadi distribusi informasi yang cepat dan tepat antara pihak hotel dan *supplier* dalam melakukan transaksi bisnis, sangat diperlukan untuk kelancaran usaha.

Penelitian ini membangun perangkat lunak *Sistem Informasi Beverages And Foods Hotel Horison (SIBF_ORI)* yang berfungsi untuk pembuatan data produk, pengadaan bahan - bahan pembuat produk, dan penjualan produk melalui media internet, dengan studi kasus pada Hotel Horison Semarang. SIBF_ORI dibangun menggunakan C# sebagai bahasa pemrograman pada aplikasi berbasis web. Sedangkan SQL Server 2000 digunakan untuk *Database Management System*. SIBF_ORI membantu hotel dalam pengadaan bahan - bahan pembuat produk, penjualan produk dan distribusi informasi secara cepat dan akurat ke semua bagian terkait dalam hotel, dan ke semua *supplier*. Dengan aplikasi SIBF_ORI yang berbasis web, pengguna akan lebih dipermudah dalam manajemen pengadaan bahan - bahan kebutuhan dan penjualan produk.

Kata kunci : *supplier, purchase request, outlet, store request, purchase order, receiving, store, receiving report, purchasing, General cashier, SMS, handphone, bluetooth.*