

## Rancang Bangun Sistem Informasi Penjualan Untuk Startup Bisnis Cafe Online Pada Cafe di Daerah Caruban Jawa Timur Berbasis Web

Riski Wahyu Nugroho <sup>1)</sup> Sri Hariani Eko Wulandari <sup>2)</sup> Endra Rahmawati

Fakultas Teknik Informatika

Program Studi S1 Sistem Informasi

Institut Bisnis dan Informatika Stikom Surabaya

Jl. Raya Kedung Baruk 98 Surabaya, 60298

Email : 1) [12410100085@stikom.edu](mailto:12410100085@stikom.edu), 2) [yani@stikom.edu](mailto:yani@stikom.edu), 3) [rahmawati@stikom.edu](mailto:rahmawati@stikom.edu)

**Abstract:** *The high consumers interest of caruban city to make purchase in the café make the café always crowded by customers. In the caruban region itself there is no online sales system for café or can be called café online. All sales and promotional processes are done traditionally. Customers come to café and order food, for promotional café businessman spread brochures and word of mouth. Business process on caruban online café is a sales system that capable to order online in caruban city via web browser. System that can meet customer needs to order food anytime and anywhere which is still within the city of caruban that have online order feature. Of course with many interest of the customers who make transactions through the café online will also increase revenue startup owner. With advertising and premium access to café owners, and Rp.200 fee to the café owner for each transaction. Based on the above problems the solution is the design of caruban café online application system. This system can provide information the capacity of the café is full, can reach customers who are away from the café location, can provide variant menu and promoting their menu due to limited capital. All of the system information is tested and result is 100% work for owner startup.*

**Keywords:** *System information, Sales, Online Cafe, Caruban City*

Salah satu usaha yang banyak digeluti di kota Caruban, Jawa timur adalah usaha kuliner. Didaerah kota Caruban terdapat 10 cafe tradisional dan 2 cafe modern. Rata-rata penjualan di masing-masing cafe cukup tinggi dengan selalu penuhnya kursi yang disediakan. Tingginya minat konsumen untuk melakukan pembelian di cafe. di wilayah Caruban sendiri belum ada sistem penjualan online untuk cafe atau bisa disebut cafe online. Dengan adanya peluang bisnis ini munculah ide membangun startup Cafe Online Caruban yang dapat membantu para pelanggan dan pemilik cafe di kota Caruban dalam melakukan pembelian maupun pelayanan dan juga dapat meningkatkan profit pemilik startup maupun pemilik cafe modern dan tradisional di kota Caruban.

Proses bisnis pada Cafe Online Caruban adalah sistem penjualan yang mampu melakukan order secara online di wilayah kota Caruban melalui web browser. sistem yang dapat memenuhi kebutuhan pelanggan untuk melakukan order makanan dimanapun dan kapanpun yang masih dilingkup wilayah kota Caruban yang memiliki fitur order secara online. Tentunya sistem informasi ini tidak hanya membantu pelanggan tetapi juga meningkatkan pendapatan para pengusaha cafe dan pemilik startup dengan memangkas biaya mereka untuk memasarkan produk, terjalin nya hubungan dan persaingan yang sehat antara pengusaha cafe dengan mau bekerja sama masuk dalam sistem. Tentunya dengan banyaknya minat pelanggan yang melakukan transaksi melalui online cafe juga akan meningkatkan pendapatan pemilik startup. Dengan pemasangan iklan dan pemberian akses premium kepada para pemilik cafe, dan

adanya biaya Rp.200 kepada pemilik cafe untuk setiap transaksinya.

Berdasarkan masalah di atas solusinya adalah rancang bangun sistem aplikasi cafe online Caruban. Sistem ini dapat memberikan informasi kapasitas cafe sudah penuh, bisa menjangkau pelanggan yang jauh dari lokasi cafe, bisa menyediakan varian menu dan melakukan promosi menu-menu mereka karena keterbatasan modal.

Sistem informasi penjualan untuk cafe ini sebelumnya belum pernah ada didaerah caruban. sehingga penulis membuat sistem informasi penjualan cafe online. Setelah terciptanya sistem informasi penjualan ini dapat menjalin kerjasama antara cafe-cafe tradisional dan moderen. Sistem ini nantinya dapat digunakan oleh pelanggan, pemilik cafe dan pemilik startup.

### Sistem Informasi

Menurut Laudon dan Laudon (2010) Sistem Informasi adalah bagian-bagian yang berkumpul, menyimpan, mengolah dan membagikan informasi yang mendukung untuk pengambilan keputusan, bekerja sama, mengendalikan, menganalisa masalah dan menampilkan dalam sebuah jaringan. Sedangkan menurut O'Brien dan Marakas (2008) mengatakan Sistem Informasi merupakan gabungan teratur dari pengguna, *software*, *hardware*, jaringan dan sumber daya yang mengubah, menyebarkan, dan mengumpulkan informasi dalam sebuah lingkup organisasi.

Selain itu, Stair dan Reynolds (2010) mendefinisikan sistem informasi adalah perangkat komponen yang saling terhubung, antara lain

(input), (process), menyimpan, dan menyebarkan (output) informasi dan data, (feedback) untuk memenuhi tujuan.

**Cafe**

Menurut Marsum (2005) Kafe adalah tempat untuk santai dan makan, biasanya kafe menyajikan minuman yang khas seperti kopi, kafe biasanya memiliki tempat outdoor dan indoor untuk bersantai kafe berfokus pada menu makanan ringan seperti kue, roti, sup, dan minuman. Kafe pertama kali muncul di daerah barat.

**Layanan antar**

Pengertian Layanan antar (Home delivery service) menurut beberapa ahli yaitu :

1. “Home-delivery services where meals are delivered at home of the person who orders the meals.”

Sudhir Andrews (2009)

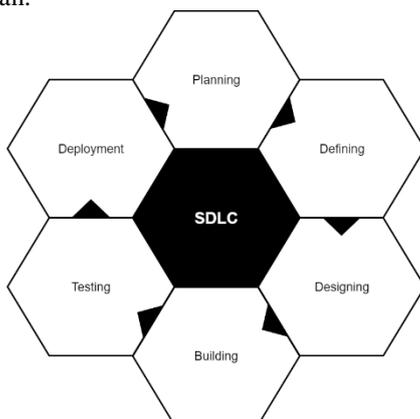
2. “Delivery service relies heavily on telephone orders, with an increasing number of restaurants accepting delivery order via the internet.” Regina S.

Barbaran dan Joseph F. Durocher (2010)

Dari pengertian di atas, maka dapat disimpulkan bahwa layanan antar adalah aktivitas customer yang melakukan pemesanan makanan melalui media internet lalu pesanannya di antar ketujuan customer.

**METODE**

Kerangka tahapan penelitian yang digunakan untuk merancang bangun Rancang Bangun Sistem Informasi Penjualan Startup Bisnis Cafe Online Pada Cafe Di Wilayah Caruban Jawa Timur Berbasis Web sesuai System Development Life Cycle (SDLC) yang digunakan.



Gambar 1. System Development Life Cycle model Waterfall (Pressman, 2012)

**ANALISIS SISTEM**

Tahap ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan mengevaluasi kebutuhan yang dibutuhkan pada Rancang Bangun Sistem Informasi Penjualan Startup Bisnis Cafe

Online Pada Cafe Di Wilayah Caruban Jawa Timur Berbasis Web sehingga dapat memenuhi kebutuhan para pengguna aplikasi.

**Identifikasi masalah**

Proses bisnis pada Cafe Online Caruban adalah sistem penjualan yang mampu melakukan order secara online di wilayah kota Caruban melalui web browser. sistem yang dapat memenuhi kebutuhan pelanggan untuk melakukan order makanan dimanapun dan kapanpun yang masih dilingkup wilayah kota Caruban yang memiliki fitur order secara online.

Dengan pemasangan iklan dan pemberian akses premium kepada para pemilik cafe, dan adanya biaya Rp.200 kepada pemilik cafe untuk setiap transaksinya. Workflow Simpanan dana anggota



Gambar 3.1 Workflow Pemesanan Menu Makanan

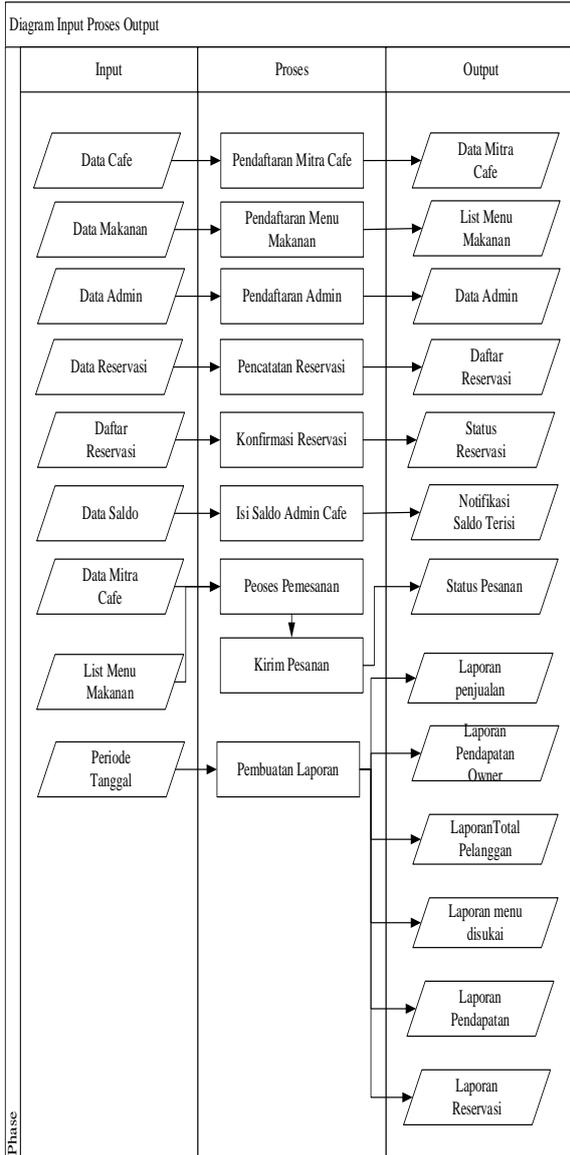
Gambar 3.2 menjelaskan tentang proses pemesanan menu makanan saat ini yang ada pada cafe Didaerah Caruban. Dimulai dari pelanggan datang ke cafe yang diminati dan melakukan pemesanan makanan. Pelanggan akan menunggu di buatkan menu pesanannya oleh pemilik cafe. Pelanggan melakukan pembayaran.

**Desain sistem**

Desain sistem dimulai dari IPO diagram yang menggambarkan proses, input dan output, context diagram yang memiliki 3 entitas yaitu pelanggan, admin cafe dan owner startup. Dan data flow diagram.. IPO diagram dapat dilihat pada gambar 2.

Input- input dari diagram IPO terdiri dari:

1. Data Cafe
2. Data Makanan
3. Data Admin
4. Data Reservasi
5. Daftar Reservasi
6. Data Saldo
7. Data Mitra Cafe
8. List Menu Manakanan
9. Perode Tanggal



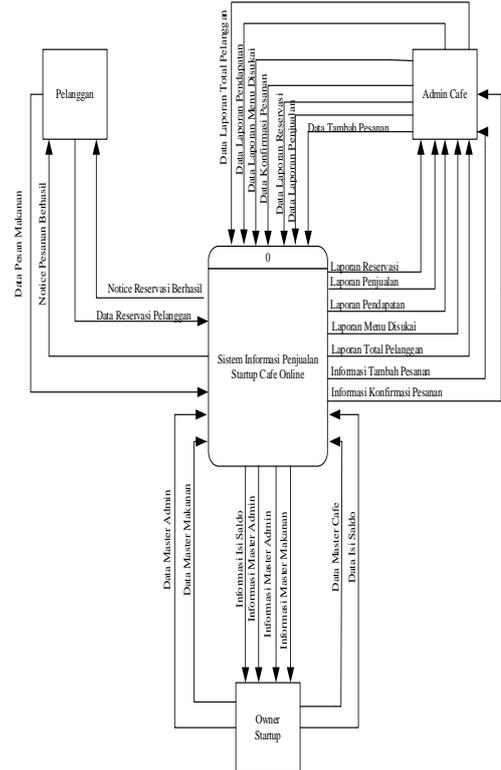
Gambar 2. IPO Diagram

Proses – proses dari diagram IPO terdiri dari:

1. Pencatatan Admin Cafe
2. Pencatatan Makanan
3. Pencatatan Cafe
4. Pencatatan Reservation
5. Konfirmasi Reservation
6. Isi Saldo Admin Cafe
7. Proses Pemesanan
8. Kirim Pesanan
9. Pembuatan Laporan

**Context Diagram**

Pada *context diagram* Sistem informasi penjualan startup cafe online ini terdiri dari tiga *external entity* yaitu Pelanggan, owner, dan admin cafe. Entitas-entitas tersebut memberikan input kepada sistem dan menghasilkan output. *Context diagram* tersebut ditunjukkan pada gambar 3.



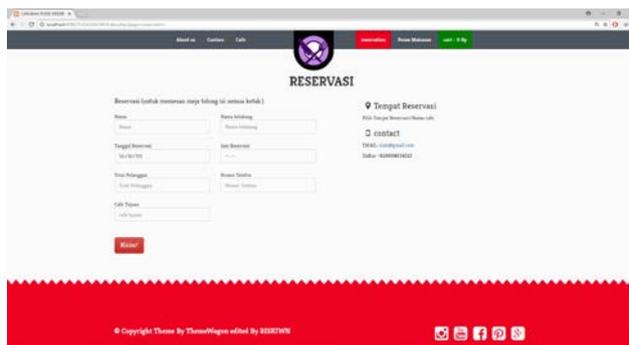
Gambar 1. Context Diagram

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

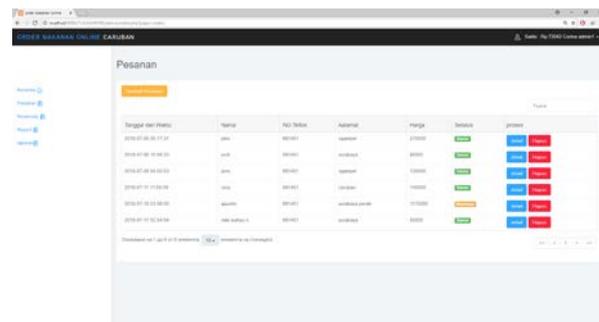
Hasil dan pembahasan menjelaskan tentang cara kerja penggunaan sistem yang digunakan oleh tiga pengguna yaitu pelanggan, admin cafe, dan owner startup. Masing – masing pengguna memiliki hak akses yang berbeda. Pelanggan hanya dapat mengakses halaman *front end*. Admin cafe hanya bisa melakukan akses pada form pesanan, form reservasi dan form laporan. Owner startup hanya bisa melakukan akses pada form master dan laporan owner.



Gambar 3. Form Utama Front-end



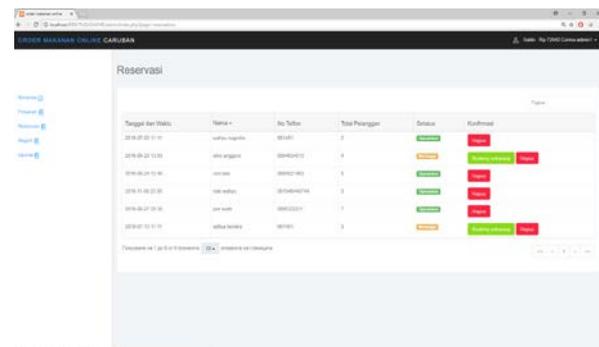
Gambar 4. Form Reservasi Front-end



Gambar 8. Form Pesanan Admin Cafe Back-end



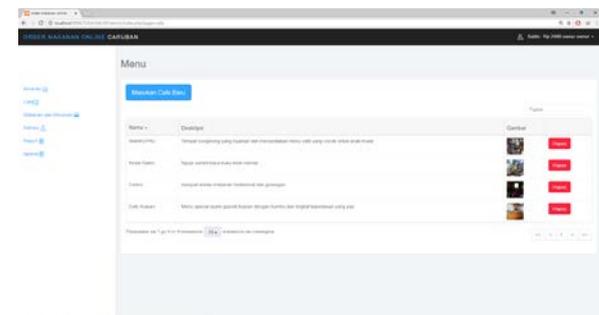
Gambar 5. Form Pilih Menu Makanan Front-end



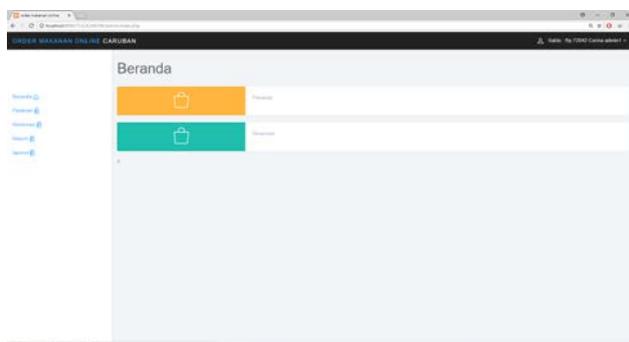
Gambar 9. Form Reservasi Admin Cafe Back-end



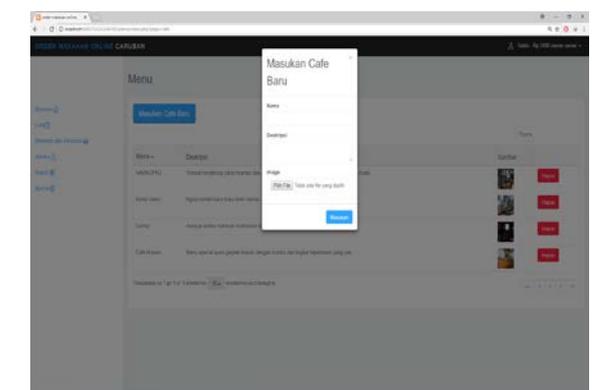
Gambar 6. Form Cart Front-end



Gambar 10. Form Master Cafe Back-end



Gambar 7. Form Beranda Admin Cafe Back-end



Gambar 11. Form Tambah Cafe Baru Back-end



NO	Nama	Tanggal Reservasi	Jumlah Pelanggan	Phone	Cafe
1	Andhy Nugraha	2018-07-01 11:00	2	801403	Corina
2	Nadya Febrianti	2018-07-08 11:00	3	861451	Corina

Gambar 4.17 Laporan Reservasi Periode

NO	Tanggal Reservasi	Jumlah Pelanggan
1	2018-07-01	2
2	2018-07-02	0
3	2018-07-03	2
4	2018-07-04	0
5	2018-07-05	3
6	2018-07-06	0
7	2018-07-07	0

Gambar 4.21 Laporan Total Pelanggan Periode

NO	Bulan	Jumlah Pelanggan
1	July	20

Gambar 4.18 Laporan Total Pelanggan Bulanan

NO	Menu	Jumlah
1	Es Coklat	10
2	Es Kacang	10

Gambar 4.22 Laporan Menu Yang Paling Disukai Periode

NO	Menu	Jumlah
1	Es Coklat	10
2	Es Kacang	10

Gambar 4.19 Laporan Menu Yang Paling Disukai Bulanan

NO	Nama	Tanggal Reservasi	Jumlah Pelanggan	Phone	Cafe
1	Andhy Nugraha	2018-07-01 11:00	2	801403	Corina
2	Nadya Febrianti	2018-07-08 11:00	3	861451	Corina

Gambar 4.23 Laporan Reservasi Periode

NO	Nama	Tanggal Reservasi	Jumlah Pelanggan	Phone	Cafe
1	Andhy Nugraha	2018-07-01 11:00	2	801403	Corina
2	Nadya Febrianti	2018-07-08 11:00	3	861451	Corina

Gambar 20. Form Laporan Reservasi Bulanan

NO	Tanggal Reservasi	Menu	Jumlah Pelanggan	Total Harga
1	2018-07-01 11:00	Es Coklat	2	100000
2	2018-07-01 11:00	Es Kacang	2	100000
3	2018-07-08 11:00	Es Coklat	3	150000
4	2018-07-08 11:00	Es Kacang	3	150000
5	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
6	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
7	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
8	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
9	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
10	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
11	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
12	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
13	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
14	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
15	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
16	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
17	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
18	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
19	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
20	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
21	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
22	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
23	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
24	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
25	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
26	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
27	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
28	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
29	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
30	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
31	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
32	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
33	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
34	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
35	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
36	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
37	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
38	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
39	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
40	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
41	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
42	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
43	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
44	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
45	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
46	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
47	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
48	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
49	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
50	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
51	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
52	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
53	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
54	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
55	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
56	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
57	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
58	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
59	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
60	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
61	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
62	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
63	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
64	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
65	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
66	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
67	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
68	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
69	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
70	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
71	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
72	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
73	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
74	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
75	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
76	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
77	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
78	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
79	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
80	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
81	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
82	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
83	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
84	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
85	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
86	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
87	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
88	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
89	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
90	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
91	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
92	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
93	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
94	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
95	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
96	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
97	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
98	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000
99	2018-07-11 11:00	Es Coklat	1	50000
100	2018-07-11 11:00	Es Kacang	1	50000

Gambar 4.24 Laporan Penjualan dan Pendapatan

No	Tanggal Penjualan	Nama	Makanan	Jumlah Pesanan	Total Harga
1	2018-07-01 10:00:00	Andi	Kopi Susu	1	15000
2	2018-07-01 11:00:00	Budi	Kopi Hitam	1	10000
3	2018-07-01 12:00:00	Cici	Kopi Putih	1	10000
4	2018-07-01 13:00:00	Dani	Kopi Gula	1	15000
5	2018-07-01 14:00:00	Eva	Kopi Susu Gula	1	20000
6	2018-07-01 15:00:00	Fani	Kopi Hitam	1	10000
7	2018-07-01 16:00:00	Gina	Kopi Putih	1	10000
8	2018-07-01 17:00:00	Hani	Kopi Gula	1	15000
9	2018-07-01 18:00:00	Iani	Kopi Susu Gula	1	20000
10	2018-07-01 19:00:00	Jani	Kopi Hitam	1	10000
11	2018-07-01 20:00:00	Kani	Kopi Putih	1	10000
12	2018-07-01 21:00:00	Lani	Kopi Gula	1	15000
13	2018-07-01 22:00:00	Mani	Kopi Susu Gula	1	20000
14	2018-07-01 23:00:00	Nani	Kopi Hitam	1	10000
15	2018-07-02 00:00:00	Oani	Kopi Putih	1	10000
16	2018-07-02 01:00:00	Pani	Kopi Gula	1	15000
17	2018-07-02 02:00:00	Qani	Kopi Susu Gula	1	20000
18	2018-07-02 03:00:00	Rani	Kopi Hitam	1	10000
19	2018-07-02 04:00:00	Sani	Kopi Putih	1	10000
20	2018-07-02 05:00:00	Tani	Kopi Gula	1	15000

Gambar 4.25 Laporan Penjualan dan Pembelian

Perbulan

## SIMPULAN

Berdasarkan proses pembuatan sistem informasi penjualan startup cafe online pada kota Caruban, maka dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Sistem informasi dapat mempermudah pemilik usaha untuk menjual menu makanan dan mempromosikan menu makanan secara online.

Meningkatkan profit pemilik startup dengan pemanfaatan iklan, akses premium dan biaya Rp.200 pada setiap transaksi kepada pemilik *cafe*.

## RUJUKAN

- A.W Marsum. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya, Edisi IV*. Yogyakarta: Andi.
- Baraban, Regina S. 2010., Joseph F. Durocher, "Successful Restoran Design", John Wiley & Sons, Inc., New Jersey,
- Laudon, Kenneth C., & Jane, P. Laudon. 2010. *Manajemen Information System: Managing the Digital Firm*. New Jersey: Prentice-Hall.
- Kasmir. 2006. *Kewirausahaan*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- O'Brien, James A., Marakas, George M. 2008. *Management Information System*. 8th Edition. McGraw Hill, New York.
- Stair, M. Ralph, George W. Reynolds. 2010. *Principles of Information Systems: A Managerial Approach. (9th edition)*. Australia: Thomson Course Technology.
- Andrews, Sudhir. 2009. *Hotel Front Office: A Training Manual (second edition)*. West Patel Nagar, New Delhi: Tata McGraw-Hill.