

Sistem Informasi Manajemen Restoran Berbasis Web Pada Amazy Resto Palembang

Yeti Friyani¹⁾, Ahmad Sanmorino²⁾, Evi Yulianti³⁾

^{1), 2), 3)} Sistem Informasi, Universitas Indo Global Mandiri

[Jl. Jend. Sudirman Km. 4 No. 62, 20 Ilir D. IV, Kec. Ilir Timur I, Palembang, Sumatera Selatan 3012]

Email : Yetifriyani@gmail.com¹⁾, Sanmorino@uigm.ac.id²⁾, Eviyulianti@uigm.ac.id³⁾

ABSTRACT

Amazy Resto Palembang is a fast-food restaurant located in Palembang City that specializes in providing processed chicken-based meals. In its operational activities, Amazy Resto still uses a simple cashier application to record sales transactions, where reports can only be viewed daily and cannot be automatically summarized for monthly periods. In addition, the recording of raw material stocks and operational expenses, such as the purchase of raw materials and daily restaurant needs, is still done manually and separately from the cashier system. This condition often leads to data inconsistencies, delays in report generation, and decreased work efficiency. This study designs and develops a Web-Based Restaurant Management Information System to assist Amazy Resto Palembang in managing ordering processes, raw material inventory, and recording cash inflows and outflows in an integrated manner. The research stages include requirement analysis, system design, coding, and testing. The system was developed using the Agile method. The results of this study produced an information system capable of displaying online orders directly from the web, recording sales transactions, inputting raw material purchases, generating cash flow reports, and automatically summarizing raw material stocks accurately. With this system, Amazy Resto Palembang can improve operational efficiency, accelerate reporting processes, and enhance service quality for customers..

Keywords : Information System, Restaurant, Management, Web, Agile

ABSTRAK

Amazy Resto Palembang merupakan salah satu restoran cepat saji yang berlokasi di Kota Palembang dan bergerak di bidang penyediaan makanan olahan ayam. Dalam kegiatan operasionalnya, Amazy Resto masih menggunakan aplikasi kasir sederhana untuk mencatat transaksi penjualan, di mana laporan hanya dapat dilihat secara harian dan belum dapat direkap secara otomatis dalam periode bulanan. Selain itu, pencatatan stok bahan baku serta pengeluaran operasional seperti pembelian bahan baku dan kebutuhan harian restoran masih dilakukan secara manual dan terpisah dari sistem kasir. Kondisi tersebut menyebabkan sering terjadinya ketidaksesuaian data, keterlambatan pembuatan laporan, serta menurunnya efisiensi kerja. Penelitian ini merancang dan membangun Sistem Informasi Manajemen Restoran Berbasis Web yang berfungsi untuk membantu Amazy Resto Palembang dalam mengelola proses pemesanan, pengelolaan stok bahan baku, serta pencatatan arus kas masuk dan keluar secara terintegrasi. Tahapan dalam penelitian meliputi analisis kebutuhan, perancangan sistem, pembuatan kode program, dan pengujian. Sistem ini dikembangkan menggunakan metode Agile. Hasil dari penelitian ini menghasilkan sistem informasi yang mampu menampilkan pemesanan langsung dari web, data transaksi penjualan, input belanja bahan baku, laporan arus kas, serta rekap stok bahan baku secara otomatis dan akurat. Dengan adanya sistem ini, Amazy Resto Palembang dapat meningkatkan efisiensi operasional, mempercepat proses pelaporan, serta meningkatkan kualitas pelayanan kepada pelanggan.

Kata Kunci : Sistem Informasi, Restoran, Manajemen, Web, Agile

1. Pendahuluan

Di era teknologi saat ini, semakin banyak restoran hadir dengan konsep kreatif, inovatif, dan estetik untuk menarik perhatian di media sosial. Kondisi tersebut memperketat kompetisi dalam industri kuliner. Untuk tetap unggul, pihak pengelola perlu menerapkan berbagai strategi, salah satunya dengan menyediakan layanan yang efisien dan memudahkan pelanggan (Asra et al., 2023). Pelayanan pelanggan (*customer service*) mencakup seluruh kegiatan untuk memberikan kepuasan agar kebutuhan dan keinginan pelanggan terpenuhi secara maksimal (Subhan AB, 2021). Pelayanan tidak hanya berkaitan dengan penyampaian produk atau jasa secara tepat waktu, tetapi juga mencakup perilaku, respons, dan bentuk interaksi yang dirancang untuk menghadirkan pengalaman positif bagi pelanggan (Amaluddin Haq, 2022). Efisiensi operasional menjadi salah satu faktor utama penentu keberhasilan bisnis di tengah persaingan yang ketat. Efisiensi operasional meliputi upaya untuk meminimalkan pemborosan, meningkatkan produktivitas, serta meningkatkan sumber daya untuk mendapatkan kinerja terbaik (Tulus et al., 2024).

Sistem informasi adalah komponen yang terdiri dari sumber daya manusia, teknologi informasi, dan prosedur yang saling terhubung untuk mengelola, mengolah, menyimpan, dan menyebarkan informasi sesuai tujuan. (Aidah et al., 2024). Suatu sistem tersusun atas berbagai komponen yang saling terhubung untuk tujuan tertentu (Asyari & Ramadhani, 2024). Manajemen restoran adalah penerapan sistem informasi manajemen yang berfokus pada pelayanan dan kemudahan pengguna (Mahendra & Beeh, 2025). Seiring dengan perkembangan zaman, sistem yang disusun menuntut penerapan inovasi, salah satunya ialah berbasis *website* (Afriani et al., 2023). Informasi yang disajikan melalui *website* bersifat multimedia, karena dapat ditampilkan dalam berbagai bentuk seperti teks, gambar, audio, animasi, maupun video (Asra et al., 2023). *Website* adalah media penyedia informasi yang berfungsi untuk membantu pengguna dalam memperoleh berbagai data dan pengetahuan melalui jaringan internet. Pengguna *website* tidak terbatas pada kalangan profesional atau pelajar saja, tetapi juga mencakup masyarakat umum secara luas (Mongkau et al., 2023).

Amazy Resto Palembang merupakan restoran cepat saji yang menyediakan berbagai menu olahan ayam dan makanan siap saji. Dalam operasionalnya, restoran ini masih menggunakan aplikasi kasir sederhana yang terbatas pada pencatatan penjualan harian dan belum mendukung rekapitulasi otomatis secara berkala. Proses manual tersebut berisiko menimbulkan kehilangan data, kesalahan input, serta keterlambatan laporan, sehingga menyulitkan pemantauan kondisi keuangan dan stok secara akurat dan *real-time*. Oleh karena itu, diusulkan pengembangan sistem informasi manajemen restoran berbasis web menggunakan metode *Agile* yang meliputi tahapan perencanaan, perancangan, pengembangan, pengujian, dan evaluasi.

Metode *Agile* merupakan salah satu jenis metode dalam pengembangan perangkat lunak untuk dilakukan

pengembangan berulang guna mencapai perbaikan secara berkesinambungan. Pendekatan ini dikenal memiliki siklus pengembangan singkat, di mana perencanaan, pengkodean, dan pengujian dilakukan dalam waktu terbatas sehingga dapat diselesaikan lebih cepat (Ramadhan et al., 2025). Keunggulan utama metode *Agile* adalah prosesnya yang fleksibel dan iteratif, sehingga hasil pengembangan lebih sesuai dengan kebutuhan pengguna (Ghinafikar et al., 2025).

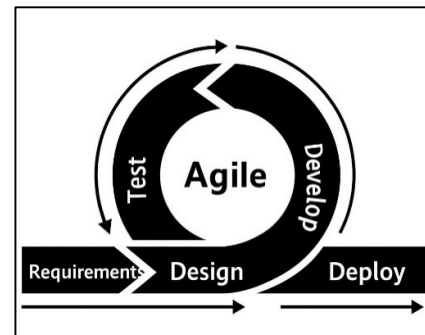
Berbagai penelitian terdahulu menunjukkan bahwa penerapan metode *Agile* dalam pengembangan sistem informasi memberikan hasil yang efektif dan adaptif terhadap kebutuhan pengguna. Wijaya dan Wahyuningtyas (2024) berhasil mengembangkan sistem informasi manajemen restoran berbasis web yang mampu mengatasi pencatatan dan perhitungan manual, sementara Sihombing (2024) menunjukkan peningkatan efisiensi operasional dan pengalaman pelanggan melalui sistem reservasi berbasis *Agile*. Selain itu, Aulia et al. (2025) mengungkapkan bahwa sistem informasi berbasis web dengan metode *Agile* berjalan baik, mudah digunakan, serta mempercepat proses administrasi dan meminimalkan kesalahan pencatatan. Walim et al., (2022) juga telah mengembangkan sistem informasi berbasis web untuk pemesanan menu pada restoran menggunakan pengembangan *Agile* dan terbukti mempermudah proses pengembangan sistem karena mengutamakan kepuasan pengguna. Namun, penelitian terkait pengembangan sistem informasi manajemen restoran berbasis web menggunakan metode *Agile* masih terbatas.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk membangun sistem informasi manajemen restoran berbasis web pada Amazy Resto Palembang. Implementasi ini diharapkan mampu meningkatkan efisiensi operasional, serta membantu pihak manajemen dalam memantau aktivitas penjualan dan persediaan bahan baku secara lebih tepat dan akurat.

2. Pembahasan

A. Metode Penelitian

Penelitian ini menerapkan beberapa tahapan Metode *Agile* dalam pembuatan sistem informasi manajemen restoran berbasis web pada Amazy Resto Palembang. Tahapan dalam metode *Agile* di antaranya adalah *requirements*, *design*, *development*, *testing* dan *deployment*.

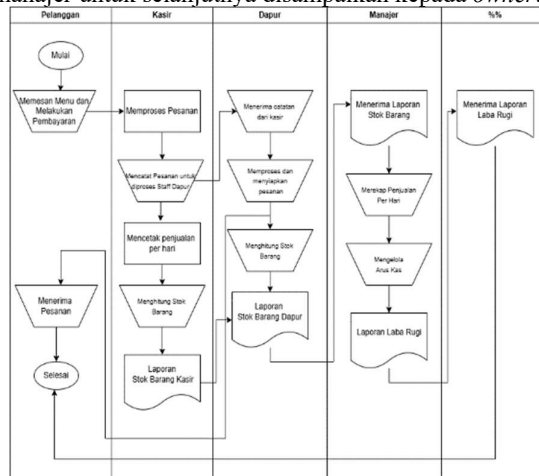


Gambar 1. Metode *Agile* (Miswar et al., 2022)

Pengembangan sistem informasi dalam penelitian ini didukung oleh penggunaan beberapa perangkat dan teknologi, yaitu HTML (*Hypertext Markup Language*) untuk menyusun struktur halaman, PHP (*Hypertext Preprocessor*) sebagai bahasa pemrograman yang terintegrasi, serta JavaScript untuk meningkatkan interaktivitas dan responsivitas tampilan (Christopher et al., 2022). Selain itu, CSS (*Cascading Style Sheet*) digunakan untuk memperindah dan menata tampilan halaman, XAMPP sebagai server lokal pendukung pengembangan, MySQL sebagai sistem manajemen basis data relasional (Ismawan & Cahyono, 2025), serta Bootstrap sebagai framework CSS untuk membangun antarmuka yang responsif. Berikut disajikan implementasi metode *Agile* dalam pengembangan sistem informasi pada penelitian ini.

1. Requirements

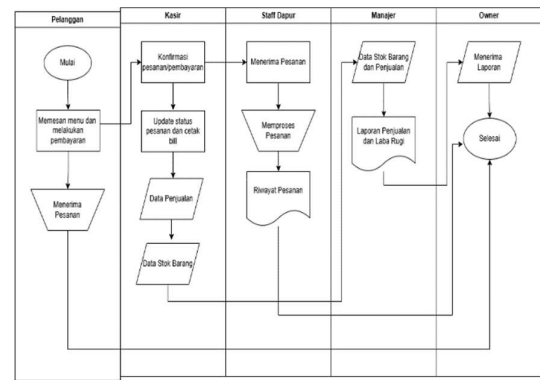
Pada tahap ini dilakukan analisis proses manajemen bisnis melalui wawancara dan observasi di Amazy Resto Palembang (Umar et al., 2025). Hasilnya menunjukkan bahwa pelanggan melakukan pemesanan dan pembayaran kepada kasir, yang kemudian mencatat pesanan menggunakan aplikasi kasir sederhana dan meneruskannya kepada staf dapur. Staf dapur menyiapkan pesanan sesuai catatan, sementara manajer merekap penjualan harian dan mencatat ulang secara manual ke *Excel* untuk arus kas. Pengelolaan stok masih dilakukan secara manual oleh kasir dan staf dapur menggunakan formulir, kemudian dilaporkan kepada manajer untuk selanjutnya disampaikan kepada *owner*.



Gambar 2. Flowchart Analisis Sistem Berjalan

2. Design

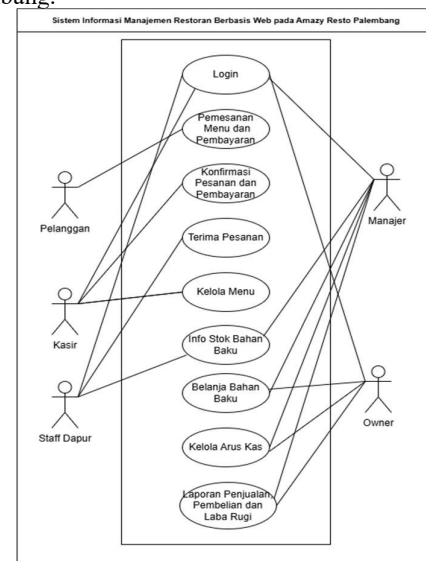
Tahap desain dalam *agile* ialah berbasis fitur (*feature-driven*), yakni sistem diuraikan menjadi fitur-fitur bisnis, lalu fitur tersebut menjadi dasar perancangan dan pengembangan bertahap berfokus pada perancangan sistem (Riady et al., 2022). *Flowchart* pada Gambar 4 menggambarkan alur proses manajemen resto yang diusulkan dalam perancangan sistem. Penelitian ini melibatkan lima aktor, yaitu pelanggan, kasir, staf dapur, manajer, dan owner.



Gambar 3. Flowchart yang Diusulkan

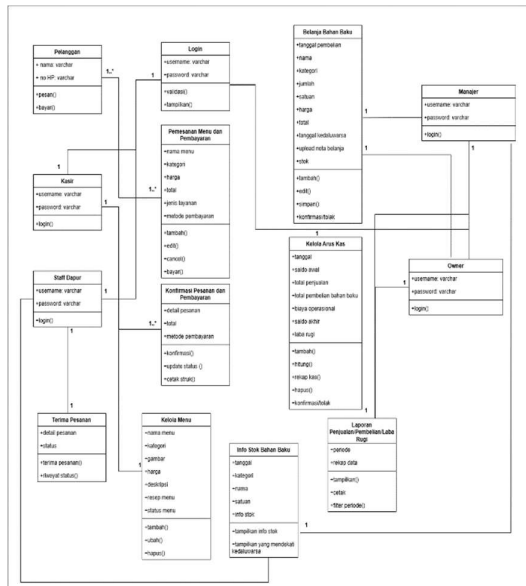
Proses sistem dimulai dari pemesanan dan pembayaran oleh pelanggan kepada kasir, yang kemudian dikonfirmasi sebelum diteruskan kepada staf dapur untuk diproses. Setelah pesanan selesai, status diperbarui menjadi “selesai” dan tercatat dalam sistem, kemudian diserahkan kepada pelanggan. Selanjutnya, data penjualan dan stok dikelola oleh manajer untuk penyusunan laporan stok, arus kas, dan laba rugi, yang kemudian disampaikan kepada owner untuk ditinjau dan dikonfirmasi. Setelah laporan diterima, proses sistem dinyatakan selesai.

Selanjutnya, perancangan sistem dalam penelitian ini menggunakan diagram *use case*. Gambar 4 menyajikan *use case* pada sistem manajemen Amazy Resto Palembang.



Gambar 4. Use Case Sistem Informasi Manajemen Restoran Berbasis Web pada Amazy Resto.

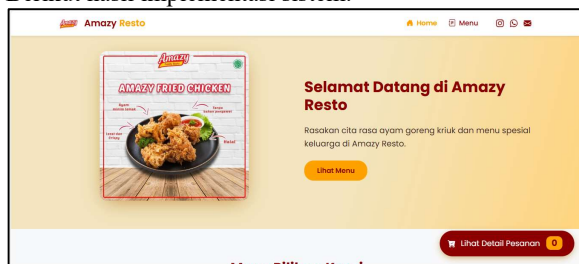
Selanjutnya, *Class Diagram* menampilkan kumpulan kelas yang terdapat dalam sistem lengkap dengan atribut, metode (operasi), serta relasi yang terjalin antar kelas tersebut (Asra et al., 2023). *Class Diagram* merupakan spesifikasi yang merepresentasikan objek dan menjadi komponen penting dalam perancangan sistem berbasis objek (Sutjahjo, 2023). Gambar 5 adalah *Class Diagram* yang pada Amazy.



Gambar 5. Class Diagram Amazy

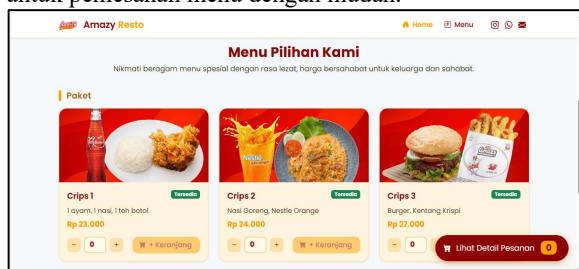
3. Development

Tahap pengembangan merupakan proses mewujudkan desain menjadi kode program dan komponen perangkat lunak yang berjalan (Waja et al., 2021). Pada tahap ini dilakukan pembuatan serta penyempurnaan sistem sesuai dengan desain yang telah direncanakan sebelumnya. Implementasi sistem dilakukan oleh Pelanggan, Kasir, Staff Dapur, Manajer dan Owner yang memiliki hak akses masing-masing. Berikut hasil implementasi sistem.



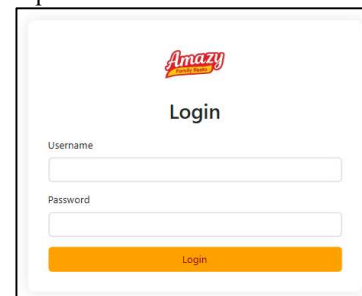
Gambar 6. Halaman Home

Halaman *Home* merupakan tampilan awal yang muncul saat pelanggan masuk ke *website* Amazy. Melalui halaman ini, pelanggan dapat mengenal restoran secara umum, memahami layanan yang tersedia, serta diarahkan untuk pemesanan menu dengan mudah.



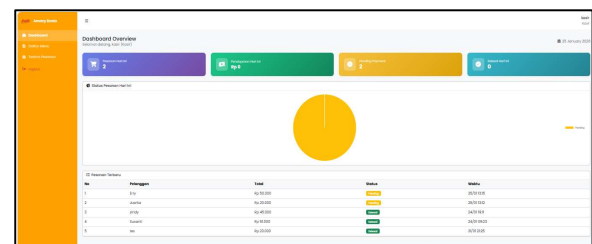
Gambar 7. Halaman Menu

Halaman Menu menyajikan daftar makanan dan minuman yang tersedia di Amazy Resto Palembang, dilengkapi dengan informasi nama menu, harga, dan deskripsi singkat, serta fasilitas pemesanan dan pembayaran. Setelah memilih menu, pelanggan diarahkan ke Halaman Keranjang Pesanan yang berfungsi menampilkan daftar pesanan sebelum transaksi dilakukan. Pada halaman ini, pelanggan dapat meninjau, mengubah jumlah, atau menghapus item yang dipilih. Selanjutnya, setelah proses peninjauan pesanan selesai, pelanggan diarahkan ke Halaman Pembayaran untuk menyelesaikan transaksi, dengan sistem yang secara otomatis menampilkan total harga berdasarkan pesanan yang telah dipilih.



Gambar 8. Halaman Login

Halaman login terdapat pada kasir, staff dapur, manajer, dan *owner*. Pengguna dapat mengakses sistem menggunakan akun yang sudah terdaftar dengan cara mengisi username dan password yang sesuai. Proses *login* memastikan keamanan dan membatasi akses sesuai peran pengguna. Selain fitur operasional, sistem ini menyediakan dashboard sebagai sarana monitoring dan pengelolaan data. Berikut Gambar 9 menampilkan gambaran *dashboard* pada sistem informasi yang telah dikembangkan.



Gambar 9. Halaman Dashboard Kasir

Dashboard kasir menampilkan ringkasan pesanan harian, total pendapatan, pembayaran tertunda, dan pesanan selesai untuk memudahkan pemantauan transaksi. *Dashboard* staf dapur menyajikan informasi stok bahan, bahan mendekati kedaluwarsa, serta data barang keluar. Sementara itu, *dashboard* manajer dan *owner* menampilkan ringkasan aktivitas operasional harian, meliputi jumlah dan status pesanan, total pendapatan, serta grafik transaksi.

4. Testing

Pada tahap ini, semua komponen perangkat lunak diuji untuk menemukan dan mengidentifikasi kesalahan

atau ketidaksesuaian fungsi. Pengujian pada metode agile ialah berulang dan berfokus pada design – code – test, di mana pengujian dilakukan terus-menerus selama pengembangan untuk menjaga kualitas hasil dan menemukan kekurangan sejak dini (Ramadhan et al., 2025). Pengujian dilakukan dengan melibatkan berbagai pihak yang menjadi pengguna sistem, termasuk kasir, staff dapur, pelanggan, dan manajer, agar evaluasi sistem mencerminkan kondisi operasional yang nyata. Berikut adalah hasil pengujian sistem informasi yang telah dikembangkan kepada berbagai pihak restoran.

Tabel 1. Pengujian Sistem Halaman Pelanggan

No	Halaman	Fitur	Skenario	Hasil yang diharapkan	Hasil yang Sebenarnya	Keterangan
1	Halaman Utama	Lihat daftar menu	Pengguna membuka halaman dan melihat daftar menu	Daftar menu tampil lengkap sesuai kategori	Daftar menu tampil lengkap	Valid
		Tombol + keranjang	Pengguna klik tombol + keranjang pada item menu	Item ditambahkan ke keranjang pesanan (jumlah pesanan bertambah)	Jumlah item berhasil bertambah	Valid
		Lihat detail pesanan	Klik fitur "Lihat Detail Pesanan"	Muncul informasi detail item yang ditambahkan dalam keranjang	Detail pesanan muncul menunjukkan item yang dipilih	Valid
		Tambah Menu	Pengguna mengklik "Tambah Menu" apabila ingin menambahkan	Sistem menampilkan halaman menu	Navigasi responsif mengalihkan halaman ke halaman menu	Valid

		Hapus Menu	Pengguna mengklik "Hapus"	Sistem menghapus item menu yang dipilih	Menu yang dipilih berhasil terhapus dari sistem	Valid
		Pesan Sekarang	Pengguna mengklik "Pesan Sekarang"	Sistem menampilkan form pesanan yang harus diisi	Sistem menampilkan kode pesanan secara otomatis dan form isian	Valid
		Kirim Pesanan	Pengguna mengklik "Kirim Pesanan" setelah mengisi form pesanan	Notifikasi pesanan berhasil dikirim dan kode pesanan otomatis muncul	Notifikasi dan kode pesanan otomatis muncul	Valid

Pengujian pada bagian kasir dilakukan untuk memastikan setiap fungsi yang berhubungan dengan pengelolaan pesanan dan transaksi berjalan sesuai dengan kebutuhan sistem.

Tabel 2. Pengujian Sistem Halaman Kasir

No	Halaman	Fitur	Skenario	Hasil yang diharapkan	Hasil yang Sebenarnya	Keterangan
1	Login	Login	Kasir memasukkan username dan password	Sistem menampilkan halaman dashboard kasir	Halaman dashboard muncul pertama kali saat pengguna berhasil login	Valid
2	Daftar Menu	Tambah Menu	Kasir mengklik "Tambah Menu" untuk menambahkan menu	Sistem menampilkan form data menu, gambar dan bahan-bahan yang dipakai dalam	Menu yang ditambahkan berhasil disimpan dan muncul dalam landing page	Valid

				menu tersebut	pelanggan	
3	Terima Pesanan	Konfirmasi pesanan	Kasir mengklik “Konfirmasi Pesanan” dan melihat detail pesanan pelanggan	Pesanan bisa dikonfirmasi dan bisa melihat detail pesanan	Dapat mengklik “Konfirmasi Pesanan” dan muncul detail pesanan	Valid
		Update Status Pesanan	Kasir mengupdate status pesanan menjadi selesai apabila hidangan selesai disajikan ke pelanggan	Menampilkan opsi update status menjadi selesai, diproses dan batal	Muncul opsi update status dan bisa diupdate dengan mudah	Valid
		Cetak Bill	Kasir mencetak struk pesanan setelah pesanan selesai	Sistem menampilkan preview bill dan mencetak struk berisi detail transaksi	Review struk berhasil tampil namun gagal tersambung ke printer	Tidak Valid
4	Logout	Logout	Kasir menekan tombol Logout	Keluar halaman sistem dan menampilkan awal “Login”	Sistem berhasil kembali ke tampilan awal “Login”	Valid

Pengujian pada halaman staff dapur dilakukan untuk memastikan sistem mampu menampilkan pesanan dan informasi stok bahan baku.

Tabel 3. Pengujian Sistem Halaman Staff Dapur

No	Halaman	Fitur	Skenario	Hasil yang diharapkan	Hasil yang Sebenarnya	Keterangan
1	Login	Login	Staff Dapur memasukkan username	Sistem menampilkan halaman dashboard	Halaman dashboard muncul	Valid

			e dan password	Staff Dapur yang menampilkan informasi stok barang menipis dan expired	pertama kali saat pengguna berhasil login	
2	Terima Pesanan	Terima Pesanan	Staff Dapur mengklik “Terima Pesanan”	Sistem otomatis mengubah status pesanan menjadi diproses dan menampilkan detail pesanan	Status pesanan berhasil berubah otomatis menjadi diproses dan detail pesanan bisa dilihat	Valid
3	Info Stok Bahan Baku	Info Stok Bahan Baku	Staff Dapur membuka halaman Info Stok Bahan Baku	Sistem menampilkan daftar bahan baku lengkap	Info stok bahan baku berhasil tampil lengkap	Valid
4	Logout	Logout	Staff Dapur menekan tombol Logout	Keluar halaman sistem dan menampilkan awal “Login”	Sistem berhasil kembali ke tampilan awal “Login”	Valid

Pengujian pada halaman manajer dilakukan untuk memastikan seluruh fitur pengelolaan dan pemantauan data berjalan sesuai fungsi yang telah dirancang.

Tabel 4. Pengujian Sistem Halaman Manajer

No	Halaman	Fitur	Skenario	Hasil yang diharapkan	Hasil yang Sebenarnya	Keterangan
1	Login	Login	Manajer memasukkan username dan password	Sistem menampilkan halaman dashboard manajer	Halaman dashboard muncul pertama kali saat pengguna berhasil login	Valid

2	Belanja Bahan Baku	Tambah Belanja	Manajer mengklik “Tambah Belanja” untuk pengadanaan bahan baku	Sistem menampilkkan form data belanja dan nota berhasil diunggah. Setelah disetujui oleh Owner, stok bahan baku bertambah otomatis.	Form data berhasil tampil, nota bisa diunggah dan stok bertambah secara otomatis setelah dikonfirmasi oleh Owner	Valid
		Hapus Data Belanja Bahan Baku	Tekan tombol hapus	Data belanja bahan baku terhapus dari sistem	Data yang diinput berhasil terhapus	Valid
3	Data Bahan Baku	Tambah Data Bahan Baku	Manajer menekan tombol “Tambah Data”	Sistem menampilkkan form data dan tersimpan otomatis	Form data berhasil tampil dan berhasil disimpan	Valid
		Edit Data Bahan Baku	Manajer mengklik opsi “Aksi” Data Bahan Baku	Sistem menampilkkan form edit data bahan baku	Form edit data bahan baku berhasil muncul	Valid
		Hapus Data Bahan Baku	Manajer mengklik aksi hapus	Data Bahan Baku yang dipilih terhapus dari sistem	Berhasil terhapus dari sistem	Valid

4	Info Stok Bahan Baku	Filter Pencarian	Manajer mengetik nama di kolom pencarian	Bahan Baku yang dicari langsung muncul	Sistem berhasil memfilter pencarian langsung memunculkan bahan baku yang dicari	Valid
5	Arus Kas	Edit Saldo Awal	Manajer menginput saldo awal	Saldo awal tersimpan otomatis, laba rugi dan saldo akhir update otomatis	Saldo awal berhasil tersimpan, laba rugi dan saldo akhir berhasil update	Valid
		Pengeluaran Biaya Operasional	Manajer menginput biaya operasional	Menampilkkan form input biaya operasional, mengunggah nota untuk disetujui oleh owner	Form input berhasil tampil dan nota berhasil diunggah	Valid
		Filter Waktu Pencarian	Manajer mengubah tanggal, bulan dan tahun	Data yang dicari berdasarkan waktu berhasil muncul	Data berhasil muncul sesuai waktu yang dicari	Valid
6	Laporan Penjualan	Filter Waktu	Manajer mengubah filter waktu	Data yang dicari berdasarkan waktu yang dicari berhasil tampil	Data berhasil tampil	Valid

		Cetak Laporan	Manajemen opsi Cetak Laporan	Data laporan tampil lengkap	Data berhasil tampil	Valid
7	Laporan Pembelian	Filter Waktu	Manajemen mengubah filter waktu	Data yang dicari berdasarkan waktu yang dicari berhasil tampil	Data berhasil tampil	Valid
		Cetak Laporan	Manajemen opsi Cetak Laporan	Data laporan tampil lengkap	Data berhasil tampil	Valid
8	Laporan Laba Rugi	Filter Waktu	Manajemen mengubah filter waktu	Data yang dicari berdasarkan waktu yang dicari berhasil tampil	Data berhasil tampil	Valid
		Cetak Laporan	Manajemen opsi Cetak Laporan	Data laporan tampil lengkap	Data berhasil tampil	Valid
9	Logout	Logout	Manajemen tombol Logout	Keluar dari sistem dan kembali ke tampilan awal "Login"	Berhasil keluar dari sistem dan kembali ke tampilan awal "Login"	Valid

1	Login	Login	Owner memasukkan username dan password	Sistem menampilkan halaman dashboard Owner	Halaman dashboard muncul	Valid
2	Arus Kas	Edit Saldo Awal	Owner menginput saldo awal	Saldo awal tersimpan otomatis, laba rugi dan saldo akhir update otomatis	Saldo awal berhasil tersimpan, laba rugi dan saldo akhir berhasil update	Valid
		Konfirmasi Pengeluaran Biaya Operasional	Owner menyetujui pengeluaran operasional resto yang diajukan oleh manajer	Status pengajuan berubah menjadi "Disetujui" dan laporan otomatis berubah	Form input berhasil tampil dan nota berhasil diunggah	Valid
		Filter Waktu Pencarian	Owner mencari data dengan filter tanggal, bulan dan tahun	Data yang dicari berdasarkan waktu berhasil muncul	Data berhasil muncul sesuai waktu yang dicari	Valid
3	Manajemen Akun	Daftar Pengguna	Owner mengedit atau menghapus daftar pengguna	Sistem menampilkan update data pengguna	Data pengguna berhasil diupdate	Valid

Pengujian pada halaman *owner* dilakukan untuk memastikan seluruh fitur pemantauan dan pengendalian sistem berjalan dengan baik.

Tabel 5. Pengujian Sistem Halaman Owner

No	Halaman	Fitur	Skenario	Hasil yang diharapkan	Hasil yang Sebenarnya	Keterangan

4	Konfirmasi Belanja Bahan Baku	Setuju/Tolak	Owner mengklik tombol "Setuju/Tolak" pada pengajuan bahan baku oleh manajer	Belanja bahan baku yang disetujui akan mengupdate stok barang dan laporan	Stok barang dan laporan berhasil update	Valid
5	Laporan Penjualan	Filter Waktu	Owner mencari data dengan filter waktu	Data yang dicari berdasarkan waktu yang dicari berhasil tampil	Data berhasil tampil	Valid
		Cetak Laporan	Owner menekan opsi Cetak Laporan	Data laporan tampil lengkap	Data berhasil tampil	Valid
6	Laporan Pembelian	Filter Waktu	Owner mengubah filter waktu	Data yang dicari berdasarkan waktu yang dicari berhasil tampil	Data berhasil tampil	Valid
		Cetak Laporan	Owner menekan opsi Cetak Laporan	Data laporan tampil lengkap	Data berhasil tampil	Valid
7	Laporan Laba Rugi	Filter Waktu	Owner mengubah filter waktu	Data yang dicari berdasarkan waktu yang dicari berhasil tampil	Data berhasil tampil	Valid
		Cetak Laporan	Owner menekan opsi Cetak Laporan	Data laporan tampil lengkap	Data berhasil tampil	Valid

8	Logout	Logout	Owner menekan tombol Logout	Keluar dari sistem dan kembali ke tampilan awal "Login"	Berhasil keluar dari sistem	Valid
---	--------	--------	-----------------------------	---	-----------------------------	-------

5. Deployment

Tahap ini mencakup proses implementasi dan pendistribusian aplikasi yang telah dikembangkan disediakan untuk pengguna akhir agar dapat digunakan dalam kegiatan operasional sehari-hari (Wicaksono & Chotijah, 2023). Pada tahap ini, sistem yang telah melalui proses pengujian mulai diterapkan di lingkungan pengguna untuk mendukung aktivitas manajemen secara efektif dan efisien. Tahap ini diuji pada pengguna, termasuk kasir, staf dapur, manajer, owner, dan pelanggan. Adapun proses pendistribusian sistem yang dilakukan pada Resto Amazy Palembang ditunjukkan pada Gambar 10.



Gambar 10. Pendistribusian Sistem Informasi Kepada Amazy Resto

3. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang Sistem Informasi Manajemen Restoran Berbasis Web pada Amazy Resto Palembang, dapat disimpulkan bahwa sistem ini membantu meningkatkan efisiensi operasional restoran dengan mempercepat proses pemesanan menu, rekap transaksi, pengelolaan stok bahan baku, dan arus kas. Pelanggan dapat melakukan pemesanan dengan lebih mudah dan cepat melalui sistem, sehingga pelayanan menjadi lebih optimal. Sistem menyediakan informasi yang jelas mengenai status pesanan dan stok bahan baku, yang mendukung manajer dan owner dalam pengambilan keputusan operasional restoran.

Diharapkan adanya pelatihan staff secara berkala supaya dapat menggunakan sistem dengan lancar dan meminimalkan kesalahan operasional, adanya peningkatan keamanan data untuk melindungi informasi pelanggan, transaksi, dan laporan dari akses yang tidak sah, serta adanya pemantauan dan pembaruan sistem secara berkala agar sistem tetap berjalan efisien, sesuai kebutuhan operasional dan mendukung pelayanan pelanggan.

Daftar Pustaka

- Afriani, N., Putra, A. D., & Octaviansyah Pasaribu, A. F. (2023). *Sistem Informasi Manajemen Restaurant Berbasis Mobile Pada Resto Bukit Pasir*. Chain: Journal of Computer Technology, Computer Engineering, and Informatics, 1(4), 137–144. <https://doi.org/10.58602/chain.v1i4.66>
- Asra, T., Nur Khasanah, S., & Rikardo Nainggolan, E. (2023). *Rancang Bangun Sistem Informasi Manajemen Restoran Berbasis Web pada Warunk Upnormal*. Reputasi: Jurnal Rekayasa Perangkat Lunak, Vol.4, No.2, hal. 110–119. <https://doi.org/10.31294/reputasi.v4i2.2428>
- Asyari, M. R., & Ramadhani, S. (2021). *Sistem Informasi Arsip Surat Menyurat*. Jurnal Teknologi dan Informasi Bisnis, Vol.3, hal. 175–183. <https://doi.org/10.47233/jteksis.v3i1.172>
- Aulia, B., Sanmorino, A., & Saluza, I. (2025). Sistem Informasi Kepegawai Pada Puskesmas Semendawai Barat Menggunakan Metode Agile. *Jurnal Ilmiah Informatika Global*, 16(2), 178–185.
- Chandra Ramadhan, M. A. Senubekti, & D. Amalia. (2025). *Penerapan Metodologi Agile dalam Pengembangan Perangkat Lunak*. Router: Jurnal Teknik Informatika dan Terapan, Vol.3, No.2, hal. 10–15. <https://doi.org/10.62951/router.v3i2.411>
- Christopher, A., & Anjelina, S. (2022). Analisis Performa Framework Frontend JavaScript bagi Programmer. JIK: Jurnal Ilmu Komputer, Vol.7, No.2, hal.98–108.
- Ghinafikar, Z., Mu'thy, M. M., & Yaqin, M. A. (2025). *Perbandingan Metode Agile dan Waterfall Berdasarkan Analisis Waktu Pengembangan Sistem*. Jurnal Manajemen Teknologi Informatika, Vol.3, No1, hal.26–44.
- Haq, A. A. (2022). *Penggunaan Aplikasi PLN Mobile sebagai Sarana Komunikasi Digital dalam Upaya Meningkatkan Kualitas Pelayanan Pelanggan*. COMSERVA: Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat, Vol.2, No.7, hal.1192–1200.
- Ismawan, P., & Cahyono, D. (2025). Analisis dan Desain Sistem Informasi Manajemen Restoran Berbasis Web (Studi Kasus Pecel Kawi Hj. Musilah). *Jurnal Informatika Teknologi dan Sains (Jinteks)*, Vol.7, No.1, hal. 158–165. <https://doi.org/10.51401/jinteks.v7i1.5212>
- Mahendra, F. W. P., & Beeh, Y. R. (2025). *Website Manajemen Restoran Ayam Goreng Sam-Sam Menggunakan PHP dan Framework Laravel*. JIPI (Jurnal Ilmiah Penelitian dan Pembelajaran Informatika), Vol.10, No.3, hal. 1859–1868. <https://doi.org/10.29100/jipi.v10i3.6269>
- Miswar, D. (2021). Sistem Informasi Pelayanan Kelurahan Pajar Bulan Berbasis Website dengan Metode Agile Development. *Buguh: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, Vol.1, No.4, hal. 8–15. <https://doi.org/10.23960/buguh.v1n4.237>
- Mongkau, D. C., Berelaku, A., & Arni, S. (2023). *Analisis Performa Website Menggunakan GTMetrix*. Jurnal Minfo Polgan, Vol.12, No.2, hal.857–861.
- Ramadhan, C., Senubekti, M. A., & Amalia, D. (2025). Penerapan Metodologi Agile dalam Pengembangan Perangkat Lunak. *Router: Jurnal Teknik Informatika dan Terapan*, 3(2), 10–15.
- Riady, S. R., Sofi, K., Shadiq, J., & Arifin, R. W. (2022). Selection of Feature Driven Development (FDD) Model in Agile Method for Developing Information System of Mosque Management. *Journal of Computer Networks, Architecture and High Performance Computing*, 4(2), 127–136.
- Sutjahjo, G. (2021). Manajemen Sistem Informasi Restoran Berbasis Client Server. *Jurnal Manajemen, Organisasi, dan Bisnis*. Vol. 1, No. 2, Hal. 195–205.
- Tulus, C., Palandeng, I. D., & Kawet, R. C. (2024). *Analysis of Management Information System in Improving Operational Efficiency at Cousin Coffee Tomohon*. Jurnal EMBA, Vol.12, No.4, hal.804–811.
- Umar, M. A., Lano, K., & Abubakar, A. K. (2025). Automated requirements engineering framework for agile model-driven development. *Frontiers in Computer Science*, 7, 1537100.
- Waja, G., Shah, J., & Nanavati, P. (2021). AGILE SOFTWARE DEVELOPMENT. , 5. <https://doi.org/10.33564/ijeast.2021.v05i12.011>
- Walim, W., Pohan, A. B., & Safrudin, A. (2022). Implementasi metode Agile Development dalam perancangan sistem informasi pemesanan menu pada restoran. *Profitabilitas*, 2(2), 106–117.
- Wicaksono, R., & Chotijah, U. (2023). Sistem Informasi Tagihan Hippiam Desa Leran Berbasis Website Dengan Metode Agile Software Development. *Jurnal Ilmiah ILKOMINFO-Ilmu Komputer & Informatika*, 6(1), 45–53.
- Wijaya, A., & Wahyuningtyas, E. (2024). Rancang Bangun Sistem Informasi Manajemen Restoran Pada King Fried Chicken. *Jurnal Pesona Informatika*, 1(1: April 2024), 13–25.