

## DAFTAR GAMBAR

---

Gambar 1- 1 Metode Waterfall [1] .....	3
Gambar 3- 1 Proses Bisnis Pengadaan Stok Bahan Baku .....	14
Gambar 3- 2 Proses Bisnis Permintaan Stok Bahan Baku .....	15
Gambar 3- 3 Proses Bisnis Pengawasan Stok Bahan Baku.....	17
Gambar 3- 4 Proses Bisnis Usulan Pengadaan Stok Bahan Baku .....	21
Gambar 3- 5 Proses Bisnis Usulan Permintaan Stok Bahan Baku .....	22
Gambar 3- 6 Proses Bisnis Usulan Pengawasan Stok Bahan Baku.....	24
Gambar 3- 7 Proses Bisnis Usulan Eksekusi Masakan.....	25
Gambar 3- 8 Proses Bisnis Usulan Stok Opname .....	26
Gambar 3- 9 Use Case Diagram Resto Point of Sales: Stok dan Dapur .....	31
Gambar 3- 10 Class Diagram Resto Point of Sales .....	41
Gambar 3- 11 ER-D Resto Point of Sales .....	42
Gambar 3- 12 Skema Relasi Resto Point of Sales.....	43
Gambar 3- 13 Halaman Login.....	48
Gambar 3- 14 Halaman Profile Saya .....	49
Gambar 3- 15 Halaman From Edit Profile .....	49
Gambar 3- 16 Halaman Bahan Baku .....	50
Gambar 3- 17 Halaman Pop Up Form Tambah Bahan Baku .....	51
Gambar 3- 18 Halaman Edit Bahan Baku .....	52
Gambar 3- 19 Antar Muka History Bahan Baku .....	53
Gambar 3- 20 Antar Muka List Masakan .....	54
Gambar 3- 21 Antar Muka Stok Opname.....	55
Gambar 3- 22 Antar Muka Form Tambah Stok Opname .....	56
Gambar 3- 23 Antar Muka Form Detail Stok Opname.....	57
Gambar 3- 24 Antar Muka Bahan Baku Masakan.....	58
Gambar 3- 25 Antar Muka Pop Up Form Tambah Bahan Baku Masakan.....	59
Gambar 3- 26 Antar Muka Form Edit Bahan Baku Masakan .....	60
Gambar 3- 27 Antar Muka Order List.....	61
Gambar 4- 1 Halaman Login.....	62
Gambar 4- 2 Pop Up Form Tambah Bahan Baku .....	63
Gambar 4- 3 Halaman Ubah Bahan Baku.....	63
Gambar 4- 4 Halaman Tambah Bahan Baku Masakan.....	64
Gambar 4- 5 Halaman Edit Bahan Baku Masakan.....	64
Gambar 4- 6 Halaman Tambah Bahan Baku Makanan .....	65
Gambar 4- 7 Halaman Form Tambah Stok Opname .....	65
Gambar 4- 8 Halaman Edit Bahan Baku Makanan .....	66