



KATA PENGANTAR

Puji Syukur kepada Allah SWT karena atas kehendak-Nya, penulis dapat menyelesaikan karya ilmiah Proyek Akhir yang berjudul **“Sistem Informasi Penyuwaan Ruang dan Penjualan *Food and Beverage* Berbasis Web Pada Hotel Harapan Indah”** dapat terselesaikan tepat waktu.

Aplikasi yang dihasilkan oleh saya dalam pembuatan Proyek Akhir ini mampu membantu pihak Hotel Harapan Indah dalam mengelola data *check in*, data *check out*, data penjualan *food and beverage*, data penyewaan *ballroom*, dan pembuatan laporan laba rugi hotel.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu dalam penyusunan dan penyempurnaan buku ini, yang diantaranya:

1. Bapak Ade Rahmat Iskandar dan Ibu Rochmawati selaku Dosen Pembimbing I dan II, terima kasih atas bimbingan dan masukannya selama proses mengerjakan Proyek Akhir ini.
2. Manajemen Hotel Harapan Indah yang telah banyak membantu dalam usaha memperoleh data yang diperlukan.
3. Bapak, Ibu, dan Kakak yang selalu memberikan dukungan dan doanya.

Akhir kata saya berharap dapat membagi pengetahuan bagi pembaca. Semoga karya ilmiah ini dapat berguna dan memberi tambahan ilmu dan informasi bagi seluruh pihak.

Bandung, 18 September 2013

Penulis



DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan.....	2
1.4 Batasan Masalah.....	2
1.5 Definisi Operasional	3
1.6 Metode Pengerjaan	3
1.7 Jadwal Pengerjaan	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Definisi dan Prinsip Akuntansi	6
2.1.1 Akuntansi	6
2.1.2 Kode Rekening (<i>Chart Of Account</i>).....	6
2.1.3 Siklus Akuntansi	8
2.1.4 Jurnal Umum.....	8
2.1.5 Buku Besar	9
2.1.6 Pendapatan (<i>Revenue</i>).....	10
2.1.7 Penjualan	10
2.1.8 Harga Pokok Penjualan.....	10
2.1.9 Pajak	11
2.1.10Beban.....	12
2.1.11Laporan Keuangan (<i>financial statement</i>)	13
2.2 Alat Bantu Sistem.....	15



2.2.1	Flowchart	15
2.2.2	Data Flow Diagram (DFD)	16
2.2.3	Diagram Entity Relationship (ERD)	17
2.3	Aplikasi Pendukung Web	18
2.3.1	Hypertext Markup Language (HTML)	18
2.3.2	Hypertext Preprocessor (PHP)	18
2.3.3	MyStructured Query Language (MySQL)	19
2.3.4	XAMPP	19
2.3.5	Web Server	20
BAB 3 ANALISIS DAN PERANCANGAN		21
3.1	Gambaran Sistem Saat Ini	21
3.1.1	Proses Bisnis <i>Check in</i>	21
3.1.2	Proses Bisnis <i>Check out</i>	23
3.1.3	Proses Bisnis Penjualan <i>Food and Beverage</i>	24
3.1.4	Proses Bisnis Pembuatan Laporan Laba Rugi	25
3.2	Analisis Sistem Usulan	26
3.2.1	Proses Bisnis <i>Check in</i> Usulan	26
3.2.2	Proses Bisnis <i>Check out</i> Usulan	27
3.2.3	Proses Bisnis Penjualan <i>Food and Beverage</i> Usulan	29
3.2.4	Proses Bisnis Pembuatan Laporan Laba Rugi	30
3.3	Analisis Kebutuhan Sistem	31
3.3.1	Analisis Proses Kebutuhan Fungsionalitas Sistem	31
3.3.2	Analisis Masukan dan Keluaran	31
3.4	Perancangan Sistem	36
3.4.1	Diagram Konteks	36
3.4.2	Data Flow Diagram (DFD) Logis Level 0	37
3.4.3	DFD Logis Level 1 Proses Kelola Data Master	40
3.4.4	DFD Logis Level 1 Proses Transaksi Reservasi	40
3.4.5	DFD Logis Level 1 Proses Transaksi <i>Food Order</i>	41
3.4.6	DFD Logis Level 1 Proses Laporan	42
3.4.7	Kamus Data	43
3.4.8	Spesifikasi Proses	47



3.5	Perancangan Basis Data	54
3.5.1	<i>Entity Relationship Diagram</i> (ERD)	54
3.5.2	Struktur Tabel	54
3.5.3	Diagram Relasi	59
3.5.4	Perancangan Struktur Menu	60
3.5.5	Perancangan Antarmuka	62
3.6	Kebutuhan Perangkat Keras dan Perangkat Lunak	68
3.6.1	Pengembangan Sistem	68
3.6.2	Implementasi Sistem	69
BAB 4	IMPLEMENTASI DAN PENGUJIAN	70
4.1	Implementasi	70
4.1.1	Implementasi <i>File</i> Sistem	70
4.1.2	Implementasi <i>File</i> Basis Data	71
4.1.3	Implementasi Antarmuka	72
4.2	Pengujian	81
4.2.1	Pengujian Proses Manual	81
4.2.2	Pengujian Proses Aplikasi	83
4.2.3	Pengujian Fungsionalitas	84
BAB 5	PENUTUP	88
5.1	Kesimpulan	88
5.2	Saran	88
	DAFTAR REFERENSI	89
	LAMPIRAN	90



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 <i>System Development Life Cycle</i>	3
Gambar 2.1 Siklus Akuntansi	8
Gambar 3.1 Proses Bisnis <i>Check in</i> Berjalan	22
Gambar 3.2 Proses Bisnis <i>Check out</i> Berjalan.....	23
Gambar 3.3 Proses Bisnis Penjualan <i>Food and Beverage</i>	24
Gambar 3.4 Proses Bisnis Pembuatan Laporan Laba Rugi.....	25
Gambar 3.5 Proses Bisnis <i>Check in</i> Usulan	27
Gambar 3.6 Proses Bisnis <i>Check out</i> Usulan.....	28
Gambar 3.7 Proses Bisnis Penjualan <i>Food and Beverage</i>	29
Gambar 3.8 Proses Bisnis Pembuatan Laporan Laba Rugi.....	30
Gambar 3.9 Dokumen Masukan dan Keluaran	32
Gambar 3.10 Diagram Konteks	37
Gambar 3.11 DFD Logis <i>Level 0</i>	39
Gambar 3.12 DFD Logis <i>Level 1</i> Proses Kelola Data Master	40
Gambar 3.13 DFD Logis <i>Level 1</i> Proses Transaksi Reservasi	41
Gambar 3.14 DFD Logis <i>Level 1</i> Proses Transaksi <i>Food Order</i>	42
Gambar 3.15 DFD Logis <i>Level 1</i> Proses Laporan	42
Gambar 3.16 <i>Entity Relationship Diagram</i>	54
Gambar 3.17 Diagram Relasi.....	59
Gambar 3.18 Struktur Menu Resepsionis.....	60
Gambar 3.19 Struktur Menu Kasir	61
Gambar 3.20 Struktur Menu <i>Accounting</i>	61
Gambar 3.21 Struktur Menu <i>Manager</i>	62
Gambar 3.22 Perancangan Antarmuka <i>Login</i>	62
Gambar 3.23 Perancangan Antarmuka <i>Form</i> Reservasi	63
Gambar 3.24 Perancangan Antarmuka Data Reservasi.....	63
Gambar 3.25 Perancangan Antarmuka <i>Food Order</i>	64
Gambar 3.26 Perancangan Antarmuka Jurnal Umum.....	64
Gambar 3.27 Perancangan Antarmuka Buku Besar	65
Gambar 3.28 Perancangan Antarmuka Laba Rugi	65
Gambar 3.29 Perancangan Antarmuka <i>Food Order</i>	66
Gambar 3.30 Perancangan Antarmuka Jurnal Umum.....	66
Gambar 3.31 Perancangan Antarmuka Buku Besar	67
Gambar 3.32 Perancangan Antarmuka Laba Rugi	67
Gambar 4.1 Implementasi <i>File</i> Basis Data	71
Gambar 4.2 Implementasi Antarmuka <i>Login</i>	72
Gambar 4.3 Implementasi Antarmuka <i>Form</i> Halaman Resepsionis	73
Gambar 4.4 Implementasi <i>Input</i> Reservasi.....	73



Gambar 4.5 Implementasi Antarmuka <i>Input</i> Reservasi.....	74
Gambar 4.6 Implementasi Antarmuka Data Reservasi	74
Gambar 4.7 Implementasi Antarmuka Data <i>Check in</i>	75
Gambar 4.8 Implementasi Antarmuka <i>Input Food Order</i>	75
Gambar 4.9 Implementasi Antarmuka <i>Data Food Order</i>	76
Gambar 4.10 Implementasi Antarmuka Data <i>Food Order</i>	76
Gambar 4.11 Implementasi Antarmuka <i>Check Out</i>	77
Gambar 4.12 Implementasi Antarmuka Data <i>Check Out</i>	77
Gambar 4.13 Implementasi Antarmuka Data <i>Check Out</i>	78
Gambar 4.14 Implementasi Antarmuka Cetak Tagihan	78
Gambar 4.15 Implementasi Antarmuka <i>Form Accounting dan Manager</i>	79
Gambar 4.16 Implementasi Antarmuka Jurnal	79
Gambar 4.17 Implementasi Jurnal <i>Detail</i>	80
Gambar 4.18 Implementasi Buku Besar	80
Gambar 4.19 Implementasi Antarmuka Laporan Laba Rugi	81
Gambar 4.20 Jurnal <i>Check In</i>	83
Gambar 4.21 Jurnal <i>Check Out</i>	83
Gambar 4.22 Buku Besar	84



DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jadwal Pengerjaan	5
Tabel 2.1 Kategori Rekening	7
Tabel 2.2 Kode Rekening	7
Tabel 2.3 Jurnal Umum	9
Tabel 2.4 Buku Besar	9
Tabel 2.5 Contoh Tarif Pajak Hotel	12
Tabel 2.6 Simbol <i>Flowmap</i>	15
Tabel 2.7 Simbol DFD	17
Tabel 2.8 Simbol ERD	17
Tabel 3.1 Analisis Pengguna	35
Tabel 3.2 Struktur Rekening	36
Tabel 3.3 Kamus Data <i>Type Kamar</i>	43
Tabel 3.4 Kamus Data Kamar	43
Tabel 3.5 Kamus Data Tamu	43
Tabel 3.6 Kamus Data Makanan	43
Tabel 3.7 Kamus Data Makanan <i>Fix</i>	44
Tabel 3.8 Kamus Data Beban	44
Tabel 3.9 Kamus Data Akun	44
Tabel 3.10 Kamus Data Reservasi	44
Tabel 3.11 Kamus Data Reservasi <i>Fix</i>	44
Tabel 3.12 Kamus Data Pesanan	45
Tabel 3.13 Kamus Data Pesanan <i>Fix</i>	45
Tabel 3.14 Kamus Data <i>Checkin</i>	45
Tabel 3.15 Kamus Data <i>Checkout</i>	45
Tabel 3.16 Kamus Data Tagihan	46
Tabel 3.17 Kamus Data Kuitansi	46
Tabel 3.18 Kamus Data Jurnal	46
Tabel 3.19 Kamus Data Pesanan	46
Tabel 3.20 Kamus Data Periode	46
Tabel 3.21 Spesifikasi Proses Kelola Data <i>Type Kamar</i>	47
Tabel 3.22 Spesifikasi Proses Kelola Data Kamar	47
Tabel 3.23 Spesifikasi Proses Kelola Data Tamu	48
Tabel 3.24 Spesifikasi Proses Kelola Data Akun	48
Tabel 3.25 Spesifikasi Proses Kelola Data Beban	49
Tabel 3.26 Spesifikasi Proses Kelola Data Makanan	49
Tabel 3.27 Spesifikasi Proses <i>Input</i> Reservasi	50
Tabel 3.28 Spesifikasi Proses Data Reservasi	50
Tabel 3.29 Spesifikasi Proses <i>Input Check in</i>	51



Tabel 3.30 Spesifikasi Proses Hitung Pembayaran	51
Tabel 3.31 Spesifikasi Proses <i>Input Food Order</i>	51
Tabel 3.32 Spesifikasi Proses Lihat <i>Food Order</i>	52
Tabel 3.33 Spesifikasi Proses Hitung Pembayaran	52
Tabel 3.34 Spesifikasi Proses Menampilkan Jurnal.....	53
Tabel 3.35 Spesifikasi Proses <i>Generate</i> Buku Besar.....	53
Tabel 3.36 Spesifikasi Proses Cetak Laporan Laba Rugi	53
Tabel 3.37 Struktur Tabel <i>Staff</i>	55
Tabel 3.38 Struktur Tabel Posisi	55
Tabel 3.39 Struktur Tabel Menu	55
Tabel 3.40 Struktur Tabel Otorisasi	56
Tabel 3.41 Struktur Tabel <i>Type Kamar</i>	56
Tabel 3.42 Struktur Tabel Kamar	56
Tabel 3.43 Struktur Tabel Makanan.....	57
Tabel 3.44 Struktur Tabel Tamu	57
Tabel 3.45 Struktur Tabel Reservasi.....	57
Tabel 3.46 Struktur Tabel Pemesanan	58
Tabel 3.47 Struktur Tabel <i>Fix Cost</i>	58
Tabel 3.48 Struktur Tabel Akun	58
Tabel 3.49 Struktur Tabel Jurnal.....	59
Tabel 3.50 Kebutuhan Perangkat Keras	68
Tabel 3.51 Kebutuhan Perangkat Lunak	68
Tabel 3.52 Kebutuhan Perangkat Keras	69
Tabel 3.53 Kebutuhan Perangkat Lunak	69
Tabel 4.1 Implementasi <i>File</i> Sistem	70
Tabel 4.2 Pengujian Fungsionalitas <i>Login</i>	84
Tabel 4.3 Pengujian Fungsionalitas Transaksi Reservasi.....	85
Tabel 4.4 Pengujian Fungsionalitas Transaksi <i>Food Order</i>	86
Tabel 4.5 Pengujian Fungsionalitas <i>Input User</i>	86
Tabel 4.6 Pengujian Fungsionalitas Laporan Laba Rugi	87



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Hasil Wawancara	90
Lampiran 2 Bangunan Hotel Harapan Indah	91
Lampiran 3 Pamflet Hotel Harapan Indah.....	91
Lampiran 4 Kuitansi Pembayaran	92