

BAB III

ANALISA SISTEM BERJALAN

3.1. Tinjauan Institusi/Perusahaan

3.1.1. Sejarah Institusi/Perusahaan

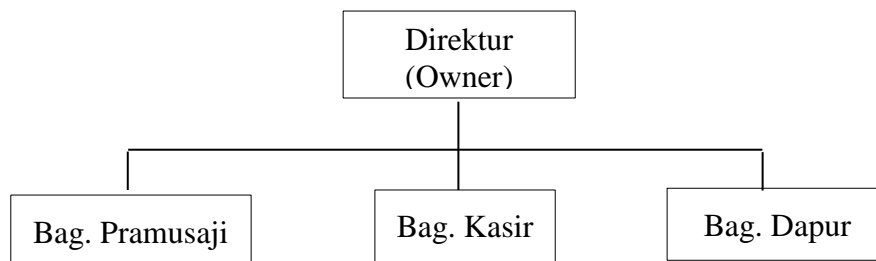
Caki Cake pada awalnya menjual kue-kue rumahan yang didirikan oleh Ibu Restu Utami Dewi. Dengan sama sekali tidak ada latar belakang pendidikan di bidang kuliner, Alumnus S1 FIKOM UNPAD jurusan Public Relation dan Pasca Sarjana FE UNPAD Manajemen Magister ini memang gemar sekali membuat kue dan ia murni belajar dengan otodidak.

CakiCake berdiri pada akhir Oktober 2011 yang dimulai hanya sebagai bisnis rumahan. Asal mula pengambilan nama “CakiCake” ini diambil dari nama anaknya bernama Shaki yang biasa dipanggil Caki. Kemudian Cake sendiri berasal dari bahasa Inggris yang berarti Kue. Jadi kata “CakiCake” ini selain pengulangan katanya yang unik dan mudah diingat, CakiCake juga memiliki makna “Kue nya Caki”. Kemudian ayahanda ibu Restu bapak Auh Solehudin membeli sebuah tempat usaha pada tahun 2012 yang diperuntukan untuk anak-anaknya menjual makanan dan kue keluarga. Sehingga *brand* tempat tersebut menggunakan nama caki cake yang dikelola oleh ibu Restu sampai tahun 2013, ditahun berikutnya tempat usaha tersebut dikelola oleh adik ibu Restu yaitu bapak Zia Firdaus sampai saat ini dan tidak merubah *brand* yang sudah banyak dikenal tersebut, akan tetapi produk yang dijualnya saat ini lebih kepada makanan dan minuman seperti halnya sebuah restoran berbeda dengan kakaknya yang hanya menjual kue.

3.1.2. Struktur Organisasi dan Fungsi

Struktur organisasi dan fungsi pada Restoran CAKI CAKE sebagai berikut

:



Gambar III.1.
Struktur Organisasi

Adapun tugas dan fungsi dari setiap karyawan adalah sebagai berikut :

1. Direktur : Bertanggung jawab atas segala aktivitas operasional maupun keuangan, melakukan pengecekan atas laporan harian dan bulanan.
2. Bag. Pramusaji : Melayani dan mengantar makanan dari dapur kepada pengunjung.
3. Bag. Dapur : Mengolah dan menyiapkan makanan yang di pesan pengunjung.
4. Bag. Kasir : Bertugas untuk melayani kegiatan pembayaran pengunjung restoran, pemancingan dan waterboom.

3.2. Proses Bisnis Sistem

Berikut ini akan dijelaskan prosedur sistem berjalan pada restoran caki cake karawang yang telah dianalisa oleh penulis mempunyai tahapan-tahapan dalam melakukan proses kegiatannya. Pertama kali yang dilakukan dalam proses ini adalah *Customer* datang menduduki tempat yang tersedia dengan meminta daftar

menu hidangan, kemudian pramusaji memberikan daftar menu hidangan dan form pesanan. *Customer* memilih menu hidangan dengan melihat daftar menu beserta harganya yang didapat dari pramusaji, setelah memilih menu, *customer* akan memberikan form pesanan yang kemudian diberikan kepada pramusaji. Pramusaji akan memberikan form pesanan tersebut kepada dapur untuk disiapkan menu-menu yang telah dipesan.

Pada bagian dapur setelah menyiapkan pesanan menu atas dasar dari bukti pesanan yang diterima dari pramusaji. Kemudian bukti pesanan diberikan kepada kasir sedangkan menu-menu tersebut diberikan kepada pramusaji untuk disajikan kepada *customer*.

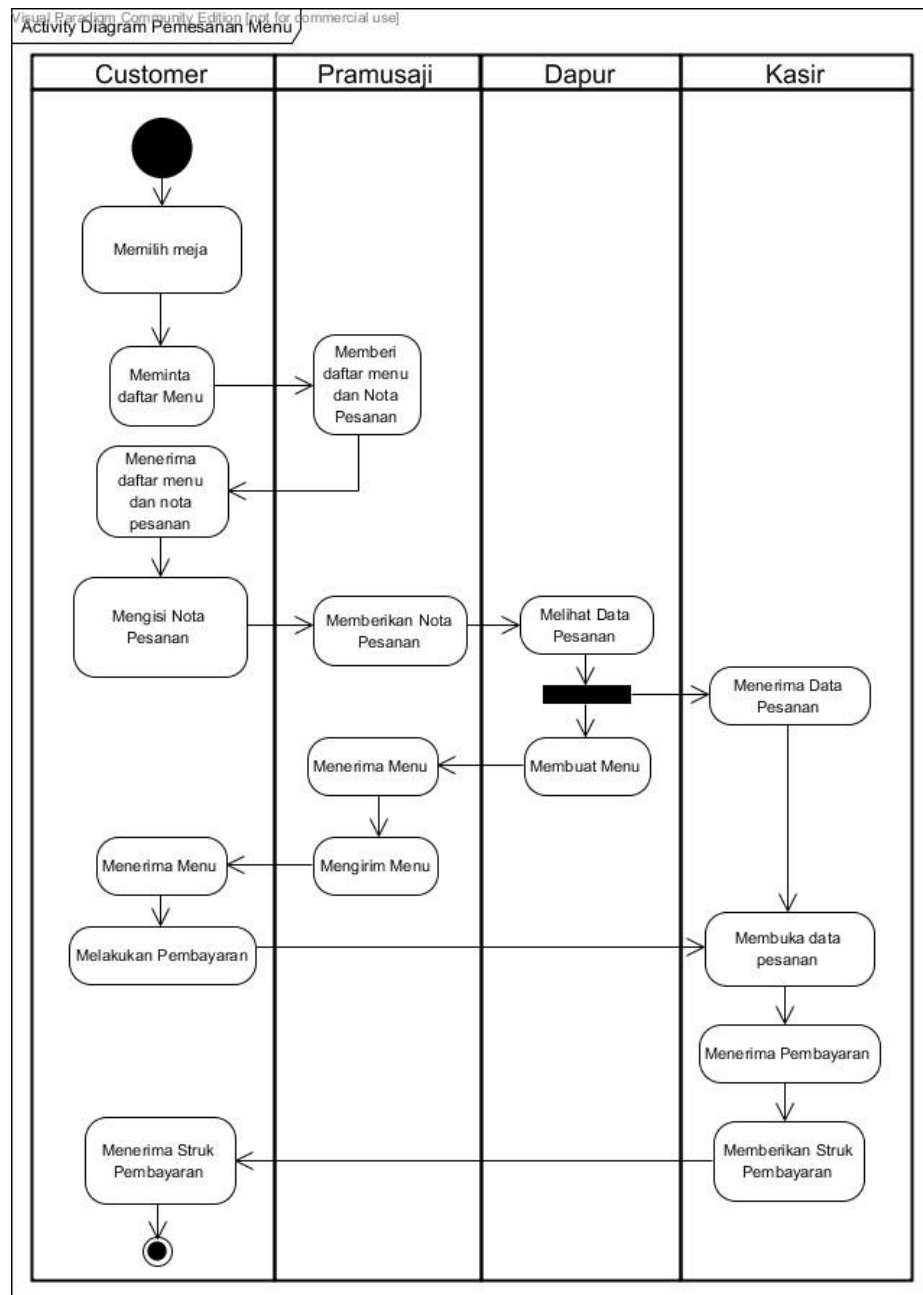
Pada proses selanjutnya *customer* melakukan pembayaran kepada kasir dengan menyebutkan nomor meja posisi *customer* menikmati hidangan kemudian kasir mencari data atas dasar bukti transaksi yang telah dibuat sebelumnya. Kemudian kasir memberikan struk pembayaran kepada *customer*.

Diagram *activity* memodelkan alur kerja (*work flow*) sebuah proses bisnis dan urutan aktivitas dalam suatu proses. Diagram ini sangat mirip dengan sebuah *flowchart* karena dapat memodelkan sebuah alur kerja dari suatu aktivitas keaktivitas lainnya atau dari satu aktivitas ke keadaan sesaat (*state*). Diagram ini sangat berguna ketika ingin menggambarkan perilaku paralel atau menjelaskan bagaimana perilaku dalam berbagai *use case* berinteraksi.

Pada bagian ini akan digambarkan logika prosedural, proses bisnis, dan jalur kerja sistem yang sedang berjalan pada Restoran CAKI CAKE Karawang, sehingga diharapkan dengan digambarkannya *activity* diagram ini akan mewakilkan gambaran alur proses sistem yang sedang berjalan. Diagram *activity*

yang dibahas pada proses bisnis sistem yang penulis akan paparkan antara lain, *activity Diagram* Pemesanan menu Restoran, *activity Diagram* Proses Penyajian Menu beserta *activity Diagram* Pembayaran Menu Restoran

1. *Activity Diagram* Pemesanan menu Restoran



Gambar III.2.

Activity Diagram Pemesanan Menu Restaurant

3.3. Spesifikasi Dokumen Sistem Berjalan

Spesifikasi sistem berjalan ini terdiri dari dua komponen yaitu dokumen masukan dan dokumen keluaran. Pada pemaparan kali ini akan dijelaskan beberapa dokumen, diantaranya dokumen masukan dan dokumen keluaran yang digunakan pada Restoran CAKI CAKE Karawang sebagai berikut :

1. Nama Dokumen : Nota Pesanan
 Fungsi : Digunakan sebagai mencatat pesanan menu di Restoran CAKI CAKE.
 Sumber : *Customer*
 Tujuan : Pramusaji
 Media : Kertas
 Frekuensi : Setiap kali adanya pesanan menu baru.
 Format : Lampiran A.1
2. Nama Dokumen : Daftar Menu
 Fungsi : Untuk melihat daftar Menu dan harganya.
 Sumber : Pramusaji
 Tujuan : *Customer*
 Media : Kertas
 Frekuensi : Setiap kali ada transaksi pemesanan
 Format : Lampiran A.2
3. Nama Dokumen : Struk Pembayaran
 Fungsi : Sebagai tanda bukti transaksi
 Sumber : *Kasir*
 Tujuan : *Costumer*

Media : Kertas
Frekuensi : Setiap terjadi transaksi pembayaran
Format : Lampiran A.3