



## **Rancang Bangun Aplikasi Kasir dan Manajemen Meja untuk Restaurant / Kafe Berbasis Web pada Saung RH**

**Ichsan Arrizqi<sup>1\*</sup>, Farizi Ilham<sup>2</sup>, Nugroho Noto Susanto<sup>3</sup>, Putri Aida Nuzula Rachman<sup>4</sup>**

<sup>1,2,3,4</sup> Teknik Informatika, Fakultas Ilmu Komputer, Universitas Pamulang, Tangerang Selatan, Indonesia  
Email: <sup>1</sup>[ichsanarrizqi6511@gmail.com](mailto:ichsanarrizqi6511@gmail.com), <sup>2</sup>[dosen02954@unpam.ac.id](mailto:dosen02954@unpam.ac.id), <sup>3</sup>[ngrhnts@gmail.com](mailto:ngrhnts@gmail.com),  
<sup>4</sup>[putriaidanzl@gmail.com](mailto:putriaidanzl@gmail.com)

**Abstrak**—Saung RH adalah sebuah usaha restoran berkonsep terbuka (outdoor) dengan tata letak lesehan yang hingga saat ini masih mengandalkan prosedur manual dalam pengelolaan pemesanan, pencatatan transaksi, dan pengaturan meja. Kondisi operasional yang demikian dinilai tidak optimal, mengingat tingginya potensi terjadinya kesalahan dalam pencatatan data, hambatan dalam pengelolaan informasi transaksi, serta keterlambatan dalam penyusunan laporan penjualan secara berkala. Berdasarkan permasalahan tersebut, penelitian ini bertujuan untuk merancang dan mengimplementasikan sebuah sistem aplikasi kasir dan manajemen meja berbasis web guna mendukung peningkatan efisiensi operasional restoran secara menyeluruh. Pendekatan pengembangan sistem yang diterapkan mengacu pada kerangka Software Development Life Cycle (SDLC) dengan menggunakan model Waterfall, yang mencakup serangkaian tahapan sistematis meliputi analisis kebutuhan, perancangan sistem, implementasi, pengujian, serta pemeliharaan. Adapun pengumpulan data dalam penelitian ini dilaksanakan melalui tiga metode utama, yakni observasi lapangan, wawancara mendalam, dan studi kepustakaan. Sistem yang berhasil dikembangkan mencakup berbagai fitur fungsional, antara lain manajemen meja, pemrosesan pesanan, pengelolaan menu, pencatatan transaksi pembayaran, pelaporan penjualan, serta fasilitas layanan takeaway dan pemesanan daring sederhana. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa sistem yang dibangun terbukti mampu mengoptimalkan alur kerja operasional restoran menjadi lebih cepat dan terstruktur, sekaligus meminimalkan potensi kesalahan dalam pencatatan transaksi serta memberikan kontribusi positif terhadap peningkatan kualitas pelayanan di Saung RH secara keseluruhan.

**Kata Kunci:** *Aplikasi Kasir; Manajemen Meja; Sistem Informasi Restoran; Point of Sale; Berbasis Web; Laravel*

**Abstract**—*Saung RH is an outdoor restaurant with a seating arrangement that still relies on manual procedures for managing orders, recording transactions, and arranging tables. These operational conditions are considered suboptimal, given the high potential for errors in data recording, obstacles in managing transaction information, and delays in preparing periodic sales reports. Based on these problems, this study aims to design and implement a web-based cashier and table management application system to support the overall improvement of restaurant operational efficiency. The system development approach applied refers to the Software Development Life Cycle (SDLC) framework using the Waterfall model, which includes a series of systematic stages including needs analysis, system design, implementation, testing, and maintenance. Data collection in this study was carried out through three main methods: field observation, in-depth interviews, and literature study. The successfully developed system includes various functional features, including table management, order processing, menu management, payment transaction recording, sales reporting, as well as simple takeaway and online ordering facilities. The evaluation results show that the system built is proven to be able to optimize the restaurant's operational workflow to be faster and more structured, while minimizing the potential for errors in recording transactions and making a positive contribution to improving the overall quality of service at Saung RH.*

**Keywords:** *Cashier Application; Table Management; Restaurant Information System; Point of Sale; Web-Based; Laravel*

### **1. PENDAHULUAN**

Kemajuan teknologi informasi pada era saat ini telah membawa perubahan yang cukup fundamental di berbagai sektor kehidupan, tidak terkecuali pada industri kuliner seperti restoran dan kafe. Implementasi sistem informasi berbagai web terbukti memiliki potensi besar dalam mendukung efisiensi operasional, meningkatkan ketelitian pencatatan data, serta mengoptimalkan kualitas layanan yang diberikan kepada konsumen. Lebih jauh, adopsi teknologi digital dalam pengelolaan operasional restoran turut berkontribusi pada pencatatan proses pengelolaan transaksi dan pelaporan, yang pada akhirnya menghasilkan sistem kerja yang lebih terpadu dan responsif.



**JRIIN : Jurnal Riset Informatika dan Inovasi**  
**Volume 4, No. 1 Tahun 2026**  
**ISSN 3025-0919 (media online)**  
**Hal 70-77**

Saung RH merupakan sebuah usaha yang mengusung konsep terbuka (outdoor) dengan tata duduk lesehan, yang melayani pelanggan baik secara profesional baik secara perorangan maupun dalam kelompok rombongan. Dalam menjalankan kegiatan operasionalnya sehari-hari, restoran ini melibatkan sejumlah tenaga kerja dengan peran yang saling melengkapi, diantaranya kasir, pramusaji, chef, dan petugas pembakaran. Berdasarkan hasil observasi lapangan dan wawancara langsung dengan pihak pengelola, diperoleh temuan bahwa seluruh proses pemesanan dan pencatatan transaksi masih dilaksanakan secara konvensional menggunakan media tulis. Alur pelayanan yang berlaku mengharuskan pelanggan menyampaikan pesanan kepada kasir, yang selanjutnya diteruskan ke bagian dapur melalui pramusaji sebagai perantara.

Sistem operasional yang berjalan saat ini diidentifikasi mengandung sejumlah kendala yang berpotensi menghambat kinerja restoran secara keseluruhan. Pertama, mekanisme pencatatan pesanan secara manual rentan terhadap kesalahan penulisan yang dapat berdampak pada ketidakakuratan data. Kedua, pengelolaan data transaksi yang ada belum memiliki tingkat integrasi yang memadai, sehingga menyulitkan proses rekonsiliasi dan pemantauan data secara menyeluruh. Ketiga, penyusunan laporan penjualan membutuhkan waktu yang relatif panjang akibat masih bergantung sepenuhnya pada proses manual. Keempat, pengaturan meja untuk pelanggan rombongan belum dikelola secara sistematis sehingga berpotensi menimbulkan ketidakefisienan dalam pelayanan. Di samping itu, ketiadaan layanan pemesanan *takeaway* dan pemesanan daring yang terintegrasi turut menjadi faktor pembatas dalam pengembangan kapasitas layanan restoran ke depan.

Mengacu pada berbagai permasalahan yang telah diuraikan, kebutuhan akan sebuah aplikasi kasir dan manajemen meja berbasis web menjadi sesuatu yang mendesak untuk dipenuhi. Sistem tersebut diharapkan mampu mengotomasi proses pemesanan, pencatatan transaksi, pengaturan meja, serta penyusunan laporan penjualan secara terpadu. Urgensi ini juga diperkuat oleh sejumlah penelitian terdahulu yang relevan; Agustin dkk. (2021) menunjukkan bahwa aplikasi kasir berbasis web mampu menyederhanakan proses transaksi sekaligus mengotomasi pembuatan laporan, sementara Rahmana dkk. (2022) membuktikan bahwa sistem informasi restoran berbasis web berkontribusi nyata terhadap peningkatan pengelolaan data dan efisiensi operasional. Berdasarkan landasan tersebut, penelitian ini dirancang untuk membangun aplikasi kasir dan manajemen meja berbasis web pada Saung RH dengan memanfaatkan kerangka kerja (*framework*) Laravel dan basis data PostgreSQL, yang dilengkapi dengan fitur manajemen meja, pemrosesan pesanan, transaksi pembayaran, pengelolaan menu, pelaporan penjualan, serta layanan *takeaway* dan pemesanan daring sederhana.

## **2. METODE**

### **2.1 Metode Penelitian**

Dalam proses perancangan sistem ini, diterapkan tiga pendekatan pengumpulan data yang saling melengkapi. Pendekatan pertama adalah observasi langsung, yang dilaksanakan dengan mengamati secara langsung alur pemesanan, mekanisme pencatatan transaksi, serta tata kelola meja yang berlangsung di Saung RH. Pendekatan kedua adalah wawancara, yang dilakukan bersama pemilik restoran guna menggali informasi yang lebih mendalam terkait kebutuhan fungsional sistem serta berbagai kendala operasional yang selama ini dihadapi. Adapun pendekatan ketiga adalah studi kepustakaan, yakni dengan mengkaji berbagai sumber ilmiah berupa jurnal, buku teks, dan referensi akademis yang relevan dengan topik sistem informasi restoran, aplikasi kasir, dan manajemen meja.

### **2.2 Metode Pengembangan Sistem**

Pengembangan sistem dalam penelitian ini menggunakan model *Waterfall*, sebuah pendekatan yang bersifat linier dan terstruktur dengan setiap tahapannya dilaksanakan secara berurutan. Pemilihan model ini didasarkan pada pertimbangan bahwa kebutuhan sistem telah dapat diidentifikasi secara menyeluruh sejak awal melalui proses observasi dan wawancara yang telah dilakukan. Tahapan-tahapan yang diterapkan dalam model *Waterfall* pada penelitian ini adalah sebagai berikut:



**JRIIN : Jurnal Riset Informatika dan Inovasi**  
**Volume 4, No. 1 Tahun 2026**  
**ISSN 3025-0919 (media online)**  
**Hal 70-77**

1. Analisis Kebutuhan Tahap ini mencakup kegiatan penggalian dan analisis kebutuhan sistem secara komprehensif, yang dilaksanakan melalui observasi langsung dan wawancara mendalam dengan pihak pengelola Saung RH.
2. Desain Sistem Tahap ini dilakukan perancangan arsitektur basis data, antarmuka pengguna (user interface), serta alur kerja sistem dengan menggunakan diagram UML, yang meliputi Use Case Diagram, Activity Diagram, Sequence Diagram, dan Class Diagram.
3. Implementasi Tahap ini merupakan proses pembangunan aplikasi secara teknis menggunakan framework Laravel, PostgreSQL sebagai sistem manajemen basis data, serta Tailwind CSS untuk pengembangan antarmuka yang responsif.
4. Pengujian Tahap ini merupakan proses pengujian sistem yang dilaksanakan secara menyeluruh untuk memvalidasi bahwa seluruh fitur yang dikembangkan mencakup pemesanan, transaksi pembayaran, pengelolaan meja, dan pelaporan penjualan yang telah berfungsi sesuai dengan spesifikasi kebutuhan pengguna.
5. Pemeliharaan Tahap akhir ini mencakup kegiatan perawatan dan pemantauan sistem pasca-implementasi, termasuk penanganan kesalahan yang ditemukan serta pengembangan fitur tambahan apabila terdapat kebutuhan baru yang muncul di kemudian hari.

### 2.3 Teknologi yang Digunakan

Sistem dikembangkan dalam penelitian ini berbentuk aplikasi berbasis web dengan memanfaatkan *framework* Laravel yang mengimplementasikan pola arsitektur *Model-View-Controller* (MVC). Penggunaan Laravel dipilih karena kemampuannya dalam menyederhanakan proses pengembangan sistem, khususnya dalam hal pengelolaan *routing*, mekanisme autentikasi pengguna, dan manajemen basis data secara terstruktur dan efisien.

Sebagai sistem manajemen basis data, penelitian ini menggunakan PostgreSQL untuk menyimpan seluruh data operasional sistem, yang mencakup data pengguna, menu, transaksi, pemesanan, reservasi, dan laporan penjualan. PostgreSQL dipilih atas pertimbangan keandalannya dalam mengelola data secara stabil dan cepat, serta kemampuannya dalam menjaga integritas data dengan baik.

Selain kedua teknologi tersebut, antarmuka aplikasi dibangun menggunakan Tailwind CSS sebagai *framework styling* yang mendukung tampilan responsif dan bernuansa modern. Sementara itu, guna memperlancar proses pengembangan dan penerapan (*deployment*) aplikasi, dimanfaatkan Docker sebagai platform kontainerisasi yang memungkinkan aplikasi dan basis data beroperasi dalam lingkungan yang terisolasi, sehingga proses konfigurasi dan pengelolaan sistem menjadi lebih terstandarisasi dan mudah direplikasi.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 3.1 Analisis Situasi dan Kebutuhan Sistem

Berdasarkan hasil observasi lapangan dan wawancara mendalam yang dilaksanakan di Saung RH mengungkapkan bahwa keseluruhan proses operasional restoran hingga saat ini masih dijalankan secara konvensional tanpa dukungan sistem digital. Mekanisme yang berlaku mencakup tiga aspek pokok: (a) pencatatan pesanan pelanggan masih mengandalkan media tulis berupa buku catatan; (b) alur penyampaian pesanan dari kasir kepada bagian dapur dilakukan melalui perantara pramusaji; serta (c) pencatatan data transaksi dan penyusunan laporan penjualan yang dikerjakan secara manual, sehingga memerlukan waktu penyelesaian yang relatif panjang.

Kondisi operasional tersebut menimbulkan berbagai permasalahan yang saling berkaitan. Kerentanan terhadap kesalahan pencatatan pesanan akibat faktor manusiawi (*human error*), belum terintegrasinya pengelolaan data transaksi, hambatan dalam pengaturan meja pelanggan, serta proses penyusunan laporan penjualan yang berjalan tidak efisien menjadi kendala utama yang dihadapi restoran. Terlebih lagi, ketiadaan layanan pemesanan *takeaway* dan pemesanan daring yang terintegrasi semakin membatasi kemampuan restoran dalam memberikan pelayanan yang optimal kepada pelanggan. Secara kumulatif, kondisi ini berdampak signifikan terhadap penurunan produktivitas kerja serta kualitas pelayanan yang diterima oleh konsumen.

Bertolak dari hasil analisis kebutuhan yang telah dilakukan, solusi yang diperlukan adalah pengembangan sebuah aplikasi kasir dan manajemen meja berbasis web yang mampu



mengintegrasikan seluruh proses operasional restoran dalam satu platform terpadu. Sistem tersebut diharapkan dapat menangani proses pemesanan, transaksi pembayaran, pengelolaan meja, pencatatan dan pelaporan penjualan, serta mengakomodasi layanan *takeaway* dan pemesanan daring secara menyeluruh dan terkoneksi satu sama lain.

### 3.2 Fitur-Fitur Sistem

Aplikasi kasir dan manajemen meja yang dirancang dilengkapi dengan delapan fitur utama

**Tabel 1.** Fitur-Fitur Sistem Aplikasi Kasir dan Manajemen Meja

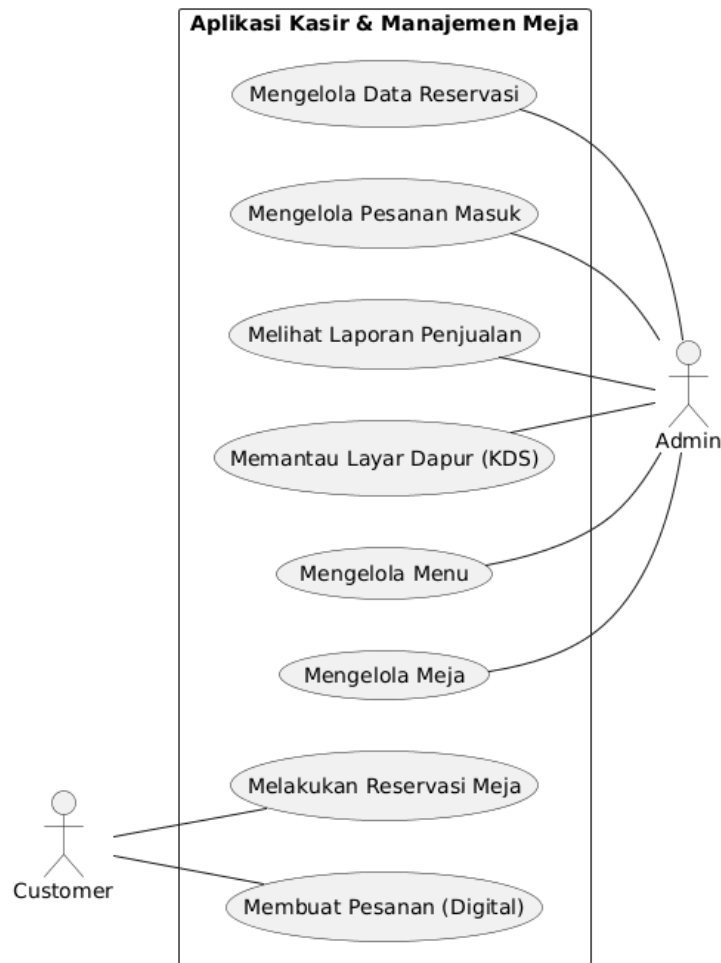
No	Fitur	Deskripsi
1	Manajemen Meja	Mengatur status meja restoran seperti kosong, terisi, dan reservasi serta mendukung penggabungan meja pelanggan rombongan
2	Pemesanan Digital	Mencatat pesanan pelanggan secara digital dan terintegrasi dengan sistem.
3	Point of Sale (POS)	Mengelola transaksi pembayaran pelanggan secara otomatis dan terintegrasi.
4	Manajemen Menu	Mengelola data menu makanan dan minuman meliputi tambah, ubah, hapus, dan pencarian data menu.
5	Laporan Penjualan	Menampilkan dan mencetak laporan penjualan harian maupun bulanan secara otomatis.
6	Reservasi Meja	Mengatur pemesanan meja pelanggan sebelum datang ke restoran.
7	Takeaway Order	Mendukung layanan pemesanan makanan untuk dibawa pulang oleh pelanggan.
8	Pemesanan Online	Memfasilitasi pelanggan melakukan pemesanan secara online sederhana melalui sistem.

### 3.3 Perancangan Use Case Diagram

Sistem dirancang dengan beberapa aktor utama beserta hak akses masing-masing.

**Tabel 2.** Aktor dan Hak Akses Sistem

Aktor	Hak Akses / Fungsi
Admin	Mengelola pengguna, menu, meja, transaksi, dan laporan penjualan.
Kasir	Menginput pesanan pelanggan, memproses pembayaran, dan mencetak struk transaksi.
Pramusaji	Melihat data pesanan pelanggan dan status meja restoran.
Pelanggan	Melakukan reservasi meja dan pemesanan makanan.



**Gambar 1.** Use Case Diagram

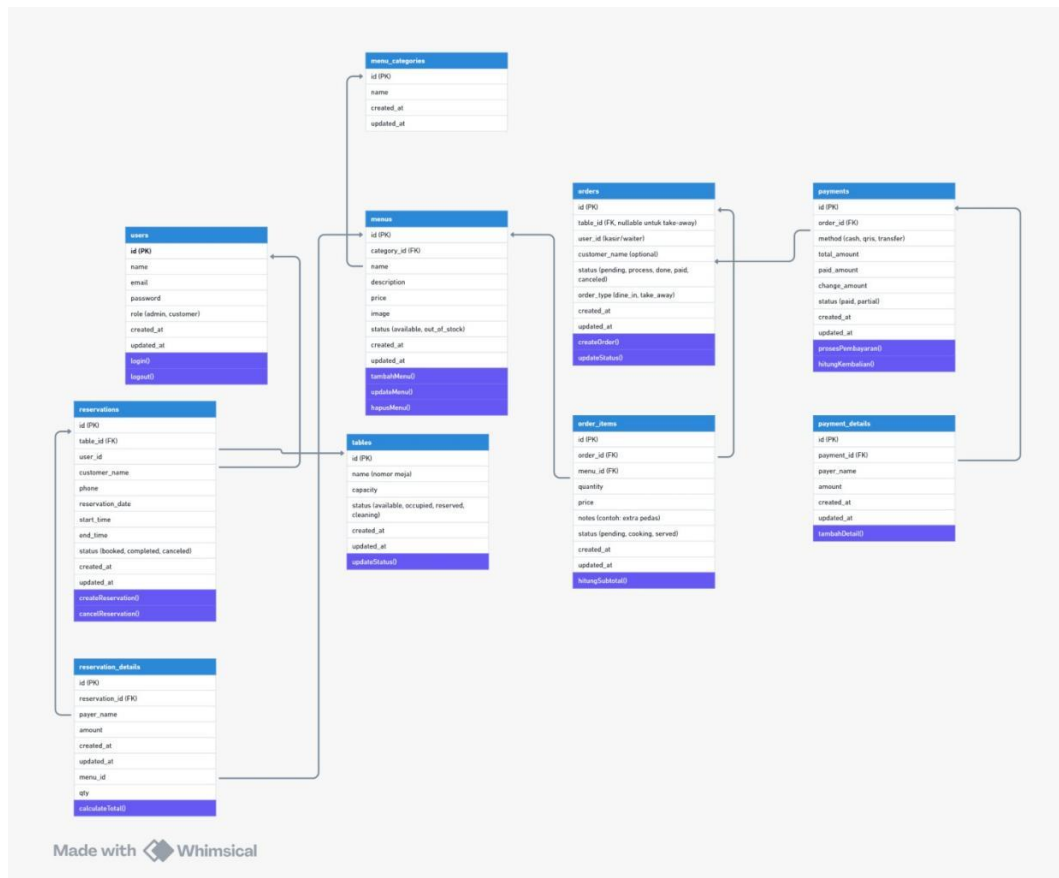
Berdasarkan *Use Case Diagram* yang telah disusun, keempat aktor tersebut yakni Admin, Kasir, Pramusaji, dan Pelanggan ditetapkan memiliki hak akses yang terdifferensiasi sesuai kebutuhan operasional masing-masing. Setiap *use case* yang dirancang disusun secara spesifik untuk memenuhi kebutuhan fungsional sistem yang telah ditetapkan pada tahap analisis kebutuhan sebelumnya.

### 3.4 Perancangan Database

Basis data PostgreSQL dirancang secara terstruktur guna menopang keseluruhan proses operasional restoran secara menyeluruh. Skema basis data yang dikembangkan terdiri atas sejumlah tabel utama, yakni *users*, *orders*, *payments*, *reservations*, *tables*, *roles*, dan *permissions*, yang masing-masing mengemban fungsi penyimpanan data yang spesifik dan saling berkaitan.

Tabel *users* difungsikan sebagai repositori data seluruh pengguna sistem, yang mencakup admin, kasir, dan pramusaji. Adapun tabel *orders* bertanggung jawab atas penyimpanan data pemesanan pelanggan, sementara tabel *payments* mencatat seluruh rekam jejak transaksi pembayaran yang terjadi dalam sistem. Di sisi lain, tabel *reservations* mengelola data reservasi meja secara terpusat, sedangkan tabel *tables* menyimpan informasi mengenai kondisi dan status setiap meja yang tersedia di restoran.

Keterkaitan antar tabel dibangun dengan mengimplementasikan prinsip-prinsip relasi basis data yang terstandarisasi, sehingga seluruh data dalam sistem dapat terhubung secara terintegrasi. Pendekatan ini tidak hanya menjamin konsistensi dan integritas data, tetapi juga memperlancar proses pengelolaan serta penelusuran data transaksi restoran secara lebih efisien dan akurat.



Gambar 2. Entity Relationship Diagram (ERD)

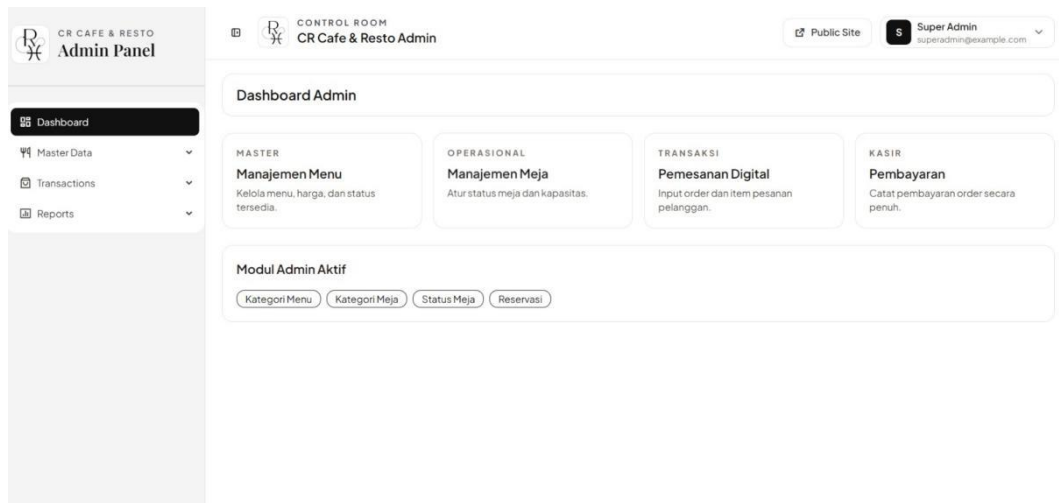
ERD menunjukkan keterkaitan antara tabel users, aset, kategori, mutasi, maintenance, dan depresiasi dalam mendukung pengelolaan aset perusahaan.

### 3.5 Perancangan Layar (UI)

Perancangan antarmuka pengguna (user interface/UI) pada sistem ini dikembangkan dengan mengutamakan kemudahan dan kenyamanan penggunaan bagi seluruh kategori pengguna yang terlibat. Sistem mencakup sejumlah halaman utama yang masing-masing memiliki fungsi spesifik, meliputi halaman login, dashboard, menu pemesanan, manajemen meja, transaksi pembayaran, serta laporan penjualan.

Halaman dashboard dirancang untuk menyajikan ringkasan informasi operasional secara menyeluruh, mencakup data transaksi terkini, kondisi status meja, dan rekapitulasi jumlah pesanan secara real-time. Sementara itu, halaman pemesanan difungsikan sebagai sarana pencatatan pesanan pelanggan secara digital dan terstruktur, sedangkan halaman transaksi berperan dalam memproses pembayaran pelanggan sekaligus menghasilkan struk secara otomatis tanpa memerlukan intervensi manual.

Sebagai pelengkap fungsionalitas sistem, tersedia pula halaman laporan penjualan yang dirancang khusus untuk memfasilitasi admin dalam mengakses dan memantau data transaksi baik dalam cakupan harian maupun bulanan dengan cara yang lebih cepat, terstruktur, dan mudah diinterpretasikan.



**Gambar 3.** Rancangan Dashboard

### 3.6 Pembahasan

Sistem yang berhasil dirancang dalam penelitian ini menunjukkan sejumlah keunggulan yang cukup substansial apabila dibandingkan dengan mekanisme operasional manual yang sebelumnya diterapkan di Saung RH. Dari sisi pengelolaan data, pemanfaatan basis data PostgreSQL secara terintegrasi memungkinkan seluruh data transaksi, meja, dan pemesanan dikelola dalam satu sistem yang terpusat, sehingga risiko kehilangan maupun duplikasi data dapat ditekan secara signifikan.

Lebih lanjut, kehadiran fitur pemesanan digital yang terpadu dengan modul *Point of Sale* (POS) terbukti mampu mengakselerasi proses pelayanan pelanggan secara nyata, khususnya jika dibandingkan dengan pencatatan konvensional yang mengandalkan buku tulis. Sejalan dengan hal tersebut, fitur manajemen meja memberikan kontribusi konkret dalam menciptakan pengaturan meja bagi pelanggan rombongan yang lebih tertib, sistematis, dan efisien.

Tidak kalah pentingnya, modul pelaporan penjualan yang bersifat otomatis memungkinkan pihak pengelola restoran memantau pergerakan transaksi harian secara langsung tanpa ketergantungan pada proses rekap manual yang memakan waktu. Di sisi pengembangan, adopsi *framework* Laravel yang berbasis arsitektur *Model-View-Controller* (MVC) turut berperan dalam menghasilkan sistem yang lebih terstruktur, memiliki tingkat keamanan yang lebih baik, serta mudah untuk dikembangkan dan dipelihara lebih lanjut seiring dengan pertumbuhan kebutuhan bisnis di masa mendatang

## 4. KESIMPULAN

Penelitian ini telah berhasil merancang dan mengimplementasikan sebuah aplikasi kasir dan manajemen meja berbasis web pada Saung RH dengan menggunakan metode pengembangan Waterfall, *framework* Laravel, dan basis data PostgreSQL. Sistem yang dihasilkan mencakup delapan fitur utama, yaitu manajemen meja, pemesanan digital, transaksi pembayaran, pelaporan penjualan, reservasi meja, serta layanan takeaway dan pemesanan daring sederhana.

Berdasarkan hasil analisis dan perancangan yang telah dilaksanakan, dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut: pertama, sistem yang dibangun terbukti mampu mengoptimalkan alur operasional restoran menjadi lebih cepat dan terstruktur; kedua, pemanfaatan basis data terintegrasi mendukung pengelolaan data transaksi yang lebih efektif dan akurat; ketiga, fitur manajemen meja dan pemesanan digital memberikan kontribusi nyata terhadap peningkatan kualitas layanan kepada pelanggan; serta keempat, sistem pelaporan penjualan otomatis memperlancar proses pemantauan kinerja bisnis secara lebih efisien.

Dalam rangka pengembangan lebih lanjut, sistem ini berpotensi dikembangkan ke dalam versi aplikasi berbasis mobile, diperkaya dengan fitur pembayaran digital, serta diuji secara menyeluruh dari aspek keamanan dan usability guna memastikan sistem beroperasi secara optimal dan aman bagi seluruh penggunanya.



**JRIIN : Jurnal Riset Informatika dan Inovasi**  
**Volume 4, No. 1 Tahun 2026**  
**ISSN 3025-0919 (media online)**  
**Hal 70-77**

## REFERENCES

- Agustin, Y. H., dkk. (2021). Perancangan Sistem Informasi Aplikasi Kasir pada Kafe Berbasis Web. *Jurnal Algoritma*, 1-10.
- Arsal. (2023). Perancangan Sistem Informasi Pelayanan Kasir Berbasis Web. *Jurnal Media Sisfo*, 45-52.
- Carikulinerindonesia. (2024). Saung RH Kp. Paku Haji Kec. Balaraja. Diakses dari <https://www.figma.com/make/mbUNK3DtNjsUSUWkhj9rhB/Restaurant-POS-Dashboard-UI?fullscreen=1&t=BHgQIOqRrFmuqqtj-1>
- Hidayat, R. (2023). Perancangan Sistem Penjualan Berbasis Web pada Usaha Kuliner. *Jurnal Ilmu Data*, 12-20.
- JUSIN. (2022). Perancangan Sistem Reservasi dan Kasir Restoran Berbasis Website. *Jurnal Sistem Informasi*, 55-63.
- Kadir, A. (2014). *Pengenalan Sistem Informasi*. Yogyakarta: Andi.
- Meisak, D. (2021). Analisis dan Perancangan Sistem Informasi Kasir pada Restoran The Tempoa Jelutung Jambi. *Jurnal Media Sisfo*, 33-40.
- Pressman, R. S. (2015). *Rekayasa Perangkat Lunak: Pendekatan Praktisi*. Yogyakarta: Andi.
- Primanda, A. G., & Fajri, I. N. (2024). Perancangan Sistem Informasi Pemesanan Berbasis Web di Restoran Pawon Jinawi. *Jurnal Ilmiah Informatika dan Aplikasi*, 101-110.
- Shadiq, A. (2020). Implementasi Sistem Kasir pada Restoran Cepat Saji Berbasis Komputer. *Jurnal Informatika*, 25-32.
- Sutabri, T. (2012). *Analisis Sistem Informasi*. Yogyakarta: Andi.