

Pengembangan Sistem Informasi Manajemen Restoran Berbasis Web Pada Restoran Oemah Bu Liek Gwalk

Bintang Surya Aprilian Mogot¹, Emmy Wahyuningtyas²

Universitas Wijaya Kusuma Surabaya¹, Universitas Wijaya Kusuma Surabaya²

Email: ¹harunbintangmogot07@gmail.com, ²emmy@uwks.ac.id

*Penulis Koresponden

Abstrak

Industri restoran terus mengalami pertumbuhan yang signifikan seiring dengan meningkatnya permintaan masyarakat akan layanan makanan dan minuman yang cepat serta berkualitas. Namun, selain kepuasan pelanggan, keberhasilan restoran juga sangat dipengaruhi oleh efektivitas manajemen operasional internal, terutama dalam hal pengelolaan inventaris dan perhitungan gaji karyawan. Di Restoran Oemah Bu Liek Gwalk, pencatatan inventaris masih dilakukan secara manual, sehingga mempersulit pemantauan stok, penentuan prioritas penggunaan bahan, serta pengelolaan sisa barang dan barang jadi termasuk masa kedaluwarsanya. Kondisi ini mengakibatkan data stok tidak akurat dan perhitungan keuntungan menjadi kurang transparan. Begitu pula sistem penggajian yang masih berbasis manual menimbulkan inefisiensi dan rentan kesalahan dalam menghitung gaji pokok, lembur, dan potongan keterlambatan. Penelitian ini mengembangkan sistem informasi manajemen restoran berbasis web menggunakan *PHP*, *Laravel*, dan *Bootstrap*, dengan fitur manajemen inventaris untuk mencatat stok secara akurat serta menangani sisa bahan, dan modul presensi karyawan yang mengotomatiskan perhitungan jam kerja, keterlambatan, serta proses penggajian.

Kata kunci: Sistem Informasi, Manajemen Restoran, *Website*, *Inventory*, Sistem Penggajian Otomatis

Abstract

The restaurant industry continues to experience significant growth as demand for fast and high-quality food and beverage services rises. However, beyond customer satisfaction, a restaurant's success also depends on the effectiveness of its internal operational management, particularly inventory control and payroll calculation. At Oemah Bu Liek Gwalk Restaurant, inventory is still recorded manually, complicating stock monitoring, prioritization of ingredient usage, and management of leftovers and finished goods, including their expiry dates. This situation leads to inaccurate stock data and opaque profit calculations. Similarly, the payroll system remains manual, resulting in inefficiencies and susceptibility to errors when calculating basic salary, overtime, and late-penalty deductions. This study develops a web-based restaurant management information system using *PHP*, *Laravel*, and *Bootstrap*, featuring an inventory management module for accurate stock recording and handling of leftover items, alongside an attendance and payroll module that automates the calculation of work hours, tardiness, and salary processing.

Keywords: Restaurant Management, Information System, Website, Inventory Management, Automated Payroll System

I. PENDAHULUAN

Restoran adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan hidangan dan minuman untuk umum [1]. Industri restoran mengalami perkembangan pesat, baik dalam negeri maupun luar negeri. Perkembangan ini juga seiring dengan meningkatnya permintaan konsumen terhadap layanan makanan dan minuman yang cepat, praktis, dan berkualitas. Hal ini dikarenakan Masyarakat Indonesia sangat gemar makan di luar dibanding dengan masak sendiri di rumah. Disamping itu, industri restoran menjadi pilihan karena permintaan terhadap makanan dan minuman yang merupakan kebutuhan dasar manusia selalu tinggi.

Di era digitalisasi sekarang dengan berkembangnya teknologi, pihak manajemen restoran memanfaatkan pihak ketiga yaitu sistem *POS* atau kasir, presensi pegawai, sistem inventaris, dan lain-lain. Hal ini memungkinkan restoran untuk memiliki sistem manajemen restoran yang lebih efektif dibandingkan dengan cara manual sehingga pelanggan akan merasa puas dengan pelayanan karyawan restoran. Meskipun kepuasan pelanggan merupakan hal penting bagi keberhasilan sebuah restoran, ada tantangan yang lebih mendasar, yaitu manajemen operasional seperti pengelolaan inventaris dan penggajian karyawan, yang harus diutamakan untuk memastikan kelancaran operasional sebelum memikirkan strategi peningkatan kepuasan pelanggan.

Manajemen secara manual dalam dua aspek ini dapat menyebabkan kerugian, seperti pemborosan bahan baku, ketidaktepatan pencatatan stok, serta ketidakjelasan dalam pemberian upah karyawan. Seperti pada Restoran Oemah Bu Liek Gwalk yang masih menggunakan cara manual dalam mengoperasikan restoran.

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi didapatkan permasalahan Sistem inventaris yang masih dilakukan secara manual dengan mengumpulkan nota belanja dan mencatat di kertas sehingga pihak manajemen restoran kesulitan untuk menemukan jumlah stok yang sebenarnya, terutama tidak adanya pengingat untuk barang rusak atau barang sisa. Sehingga pegawai tidak mengetahui bagaimana kualitas dari makanan yang sudah jadi yang akan diberikan kepada customer atau bahan sisa yang akan masuk ke dalam tahap produksi. Hal ini juga membuat tidak adanya prioritas penggunaan bahan yang akan diproduksi menjadi makanan jadi. Selain itu, ketika ada makanan jadi yang sisa di hari tersebut, pegawai tidak mengetahui kapan kadaluwarsa setelah produksi dilakukan dan sudah berapa lama makanan jadi tersebut dibuat.

Masalah yang kedua adalah mengenai sistem gaji karyawan. Pada hal ini terdapat masalah, karena sistem presensi dan penggajian dilakukan secara manual yaitu menggunakan buku tulis dan pensil, yang mengharuskan pemilik restoran merekap data secara tradisional. Ini menimbulkan kendala dalam menghitung gaji, lembur, dan potongan keterlambatan, yang memakan waktu dan rawan kesalahan. Dimana ketika waktunya hari penggajian, pemilik restoran harus merekap dan menghitung semua data presensi karyawan secara manual, lalu memberikan gaji sesuai dengan pekerjaan para karyawan. Selain itu, pemilik restoran kesulitan mengetahui mana karyawan yang sudah memenuhi minimal presensi untuk menerima gaji pokok.

Penelitian ini penting untuk dilakukan untuk membantu restoran Oemah Bu Liek Gwalk dalam mengatasi masalah manajemen operasional restoran dengan memanfaatkan sistem informasi berbasis *website*. Berdasarkan permasalahan yang ada, maka restoran Oemah Bu Liek Gwalk memerlukan sistem manajemen restoran berbasis *website* yang dirancang dengan menggunakan bahasa pemrograman *PHP*. Pembuatan sistem manajemennya akan dibuat mencakup 2 fitur utama yaitu adanya sistem inventaris supaya pihak manajemen restoran dapat mengetahui data stok barang dengan benar, dapat membuat produksi makanan baru, dapat mengetahui umur dari barang jadi yang sisa, dan menentukan apakah ini masih layak dipakai atau tidak. Yang kedua adalah sistem presensi karyawan dengan fitur yang membuat karyawan dapat melakukan presensi secara presisi, menghitung jumlah jam kerja yang akan dikonversi ke dalam rupiah, menentukan batas berapa menit untuk presensi masuk, menunjukkan jumlah gaji yang harus dipotong pemilik restoran berdasarkan keterlambatan karyawan.

II. METODE PENELITIAN

Kerangka Penelitian

Kerangka penelitian merupakan penjelasan atau proposisi mengenai konsep dasar untuk menyelesaikan masalah yang telah diidentifikasi atau dirumuskan. Berikut adalah daftar detail dari kerangka penelitian laporan ini :

Identifikasi Masalah

Pada tahap ini, akan dilakukan observasi langsung ke lapangan dengan melakukan wawancara dengan pemilik restoran dan pegawai restoran untuk menemukan titik-titik permasalahan yang menjadi penyebab manajemen operasional internal yang rumit. Masalah yang akan dipecahkan dirumuskan berdasarkan kebutuhan sistem informasi untuk manajemen restoran Oemah Bu Liek. Wawancara dengan pemilik restoran akan dilakukan untuk mengidentifikasi permasalahan utama yang memerlukan solusi. Sehingga dari proses ini akan menghasilkan titik-titik permasalahan dan alasan mengapa masalah tersebut perlu diselesaikan.

Masalah yang diangkat mencakup tantangan dalam pengelolaan inventaris, presensi karyawan, dan proses penggajian yang saat ini masih dilakukan secara manual. Masalah ini perlu diselesaikan karena jika pengelolaan inventaris dilakukan secara manual, pemilik restoran akan kesulitan mengelola data stok dan mengetahui stok sebenarnya serta tidak mengetahui perbedaan antara stok yang digunakan untuk operasional restoran atau pribadi. Selain itu jika proses penggajian masih dilakukan secara manual, maka ini akan membuat pemilik restoran kesulitan dalam menghitung gaji setiap karyawan dan kesulitan menghitung jumlah presensi karyawan.

Pengumpulan Data

Pada tahap pengumpulan data, diperlukan terlebih dahulu menemukan titik-titik permasalahan

yang ada. Karena akan dilakukan studi literatur yang mencari kajian-kajian pustaka pada artikel-artikel atau penelitian-penelitian yang berhubungan dengan penelitian penulis yang terdapat pada bab 2. Selain itu akan dilakukan observasi langsung ke lapangan untuk mengamati secara detail tempat Restoran Oemah Bu Liek Gwalk.

Pada tahap ini juga perlu dilakukan wawancara langsung dengan pemilik restoran dan pegawai restoran sebanyak 1 kali. Wawancara akan dilakukan dengan memberikan form untuk diisi serta secara lisan, dimana penulis akan menanyakan beberapa pertanyaan berkaitan dengan masalah yang ada serta alur bisnis dari Restoran Oemah Bu Liek Gwalk. Hasil dari wawancara ini akan digunakan untuk dapat memahami proses bisnis dan tantangan yang dihadapi, sehingga akan ditemukan sebuah solusi dalam menyelesaikan masalah tersebut.

Selain itu, akan dilakukan juga dokumentasi data seperti mengumpulkan data menu, data resep, data transaksi stok barang, data bahan mentah, data karyawan, dan foto produk. Sehingga hasil yang diharapkan dari tahap ini adalah mengetahui proses bisnis Restoran Oemah Bu Liek Gwalk, fitur yang dibutuhkan, dan referensi yang mendukung pembuatan sistem.

Analisis

Tahap ini sangat penting dalam pembangunan sistem informasi, karena akan dilakukan analisis kebutuhan sistem, tenaga ahli yang ada, dan *user* yang akan terlibat dalam pengembangan sistem. Untuk melaksanakan tahap analisis, diperlukan terlebih dahulu proses bisnis, fitur yang dibutuhkan, dan referensi yang mendukung pembuatan sistem. Berdasarkan hal-hal tersebut, akan dilakukan analisis literatur terkait masalah yang ada, analisis data atau informasi yang relevan, identifikasi kebutuhan pengguna dan sistem (analisis kebutuhan fungsional dan non-fungsional), analisis proses bisnis (*Business Process Modeling*) dan menggali data melalui wawancara dengan pengguna sistem. Sehingga dari proses ini akan menghasilkan dokumen analisis kebutuhan yang terdiri dari fitur-fitur yang harus dimiliki oleh sistem, batasan-batasan yang ada, spesifikasi, dan dokumentasi kebutuhan pembuatan sistem.

Analisis Kebutuhan Sistem

Analisis sistem merupakan salah satu langkah dalam pengembangan sistem informasi yang fokus pada memahami kebutuhan dan permasalahan dalam sistem yang sedang berjalan, sekaligus menentukan solusi untuk diterapkan pada sistem baru. Proses ini mencakup mengenali kebutuhan pengguna, mengusulkan fitur sistem, serta merumuskan spesifikasi yang menjadi acuan dalam tahap perancangan dan implementasi sistem.

Perancangan

Untuk melaksanakan tahap perancangan, diperlukan fitur sistem dan dokumentasi kebutuhan pembuatan sistem. Pada tahap ini, akan dirancang arsitektur sistem dan desain antarmuka (*UI/UX*), desain *database* untuk mendukung pembangunan sistem yang akan datang dan akan dibuat rencana jadwal dan anggaran pembuatan sistem.

Proses kegiatan pada tahap ini adalah merancang proses bisnis Restoran Oemah Bu Liek menggunakan *Figjam*. Merancang *DFD* menggunakan *Figjam*. Merancang basis data menggunakan *PowerDesigner*, *Microsoft Word*, dan *Power Designer*. Mulai dari membuat *CDM*, *PDM*, sampai membuat struktur tabel dari basis data. Merancang tampilan antarmuka pengguna (*UI/UX*), baik admin maupun pegawai menggunakan *Figma*. Merancang arsitektur perangkat lunak dengan memilih menggunakan *framework bootstrap* untuk bagian *front-end* dan bagian *back-end* menggunakan *framework laravel*. Menggunakan bahasa pemrograman *PHP*, *CSS*, *JavaScript*, dan Bahasa markup *HTML*.

Sehingga berdasarkan proses perancangan yang dilakukan, ada beberapa hasil yang didapat yaitu desain *database*, *layout* sistem, *flowchart system*, dan *DFD*.

Implementasi

Implementasi yaitu menerapkan semua rancangan yang telah dibuat sebelumnya melalui *coding*. Pada tahap ini, diperlukan terlebih dahulu desain *database*, *layout system*, dan *DFD*. Setelah itu, akan dilakukan implementasi desain *database* ke dalam Sistem Manajemen Basis Data (*DBMS*), yaitu *MySQL* dan melakukan *coding* untuk membuat program. Pada tahap pembuatan program, *tools* yang akan digunakan adalah *Visual Studio Code* untuk membantu dalam pembuatan *website*. Dengan menggunakan *tools* tersebut diharapkan dapat mempermudah penulis menyelesaikan pembuatannya. Metode yang akan diadopsi untuk membuat sistem informasi manajemen restoran Oemah Bu Liek Gwalk adalah Metode

waterfall.

Dari semua proses tersebut, akan dihasilkan sebuah *Prototype system* berupa sistem informasi manajemen restoran berbasis *website* yang responsif.

Pengujian

Pada tahap ini diperlukan *prototype system* untuk memulai sebuah proses uji coba yang akan menguji perangkat lunak untuk memastikan tidak ada bug dan bahwa perangkat lunak bekerja sesuai dengan persyaratan Pengujian kelayakan sistem akan menggunakan *Black box testing* yang mencakup berbagai jenis pengujian berikut : Fungsionalitas, yaitu menguji apakah setiap fitur berjalan sesuai kebutuhan. Kinerja (*Performance*), yaitu menguji kecepatan, skalabilitas, dan respons sistem. Kompatibilitas, yaitu menguji sistem pada perangkat atau browser berbeda.

Hasil dari proses pengujian adalah berupa dokumentasi yang mencatat kesesuaian sistem dengan rancangan yang telah dibuat, masalah atau *bug* jika ada, dan perbaikan yang diperlukan.

Pembuatan Laporan

Pada tahap ini, laporan akhir akan disusun dengan mencakup semua tahapan, mulai dari identifikasi masalah hingga pengujian sistem. Laporan ini akan dibuat menggunakan aplikasi *Microsoft Word* dan *Google Docs* untuk memastikan kemudahan dalam pengelolaan dan kolaborasi.

Bahan-bahan yang akan digunakan dalam penyusunan laporan mencakup serta identifikasi masalah, hasil pengujian sistem, *DFD*, proses bisnis, *database*, tangkapan layar hasil implementasi. Laporan akhir akan mencakup elemen-elemen utama seperti metodologi, hasil, pembahasan, dan kesimpulan. Selain itu, rekomendasi untuk pengembangan lebih lanjut atau aplikasi praktis dari hasil penelitian akan disediakan. Hasil akhir dari proses ini adalah dokumen laporan *final* yang menyeluruh dan komprehensif sebagai hasil penelitian ini.

Setiap tahap penelitian tersebut dapat dituangkan ke dalam sebuah diagram alur. Diagram ini menggambarkan urutan proses mulai dari identifikasi masalah, pengumpulan data, analisis, perancangan, implementasi, hingga pengujian dan pembuatan laporan.



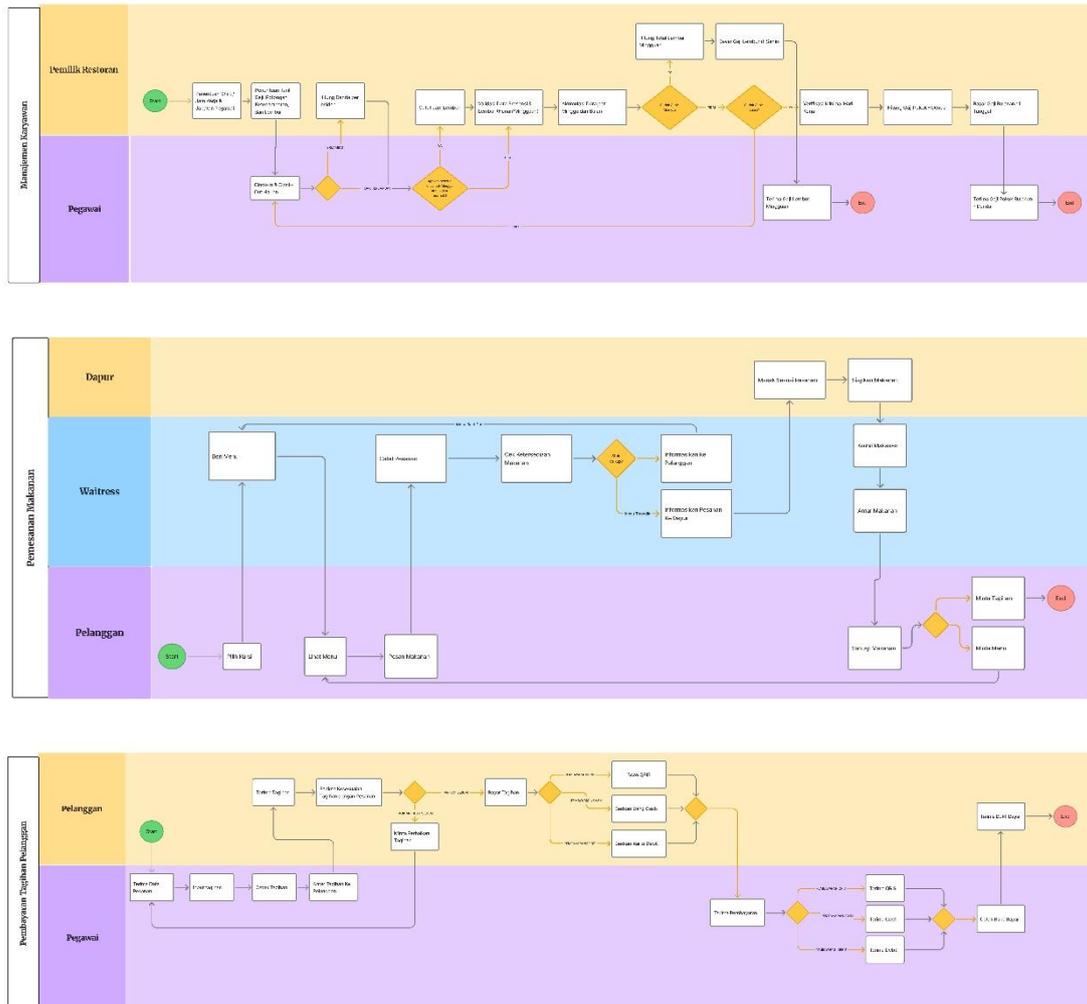
Gambar 1. Diagram Alur Penelitian

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

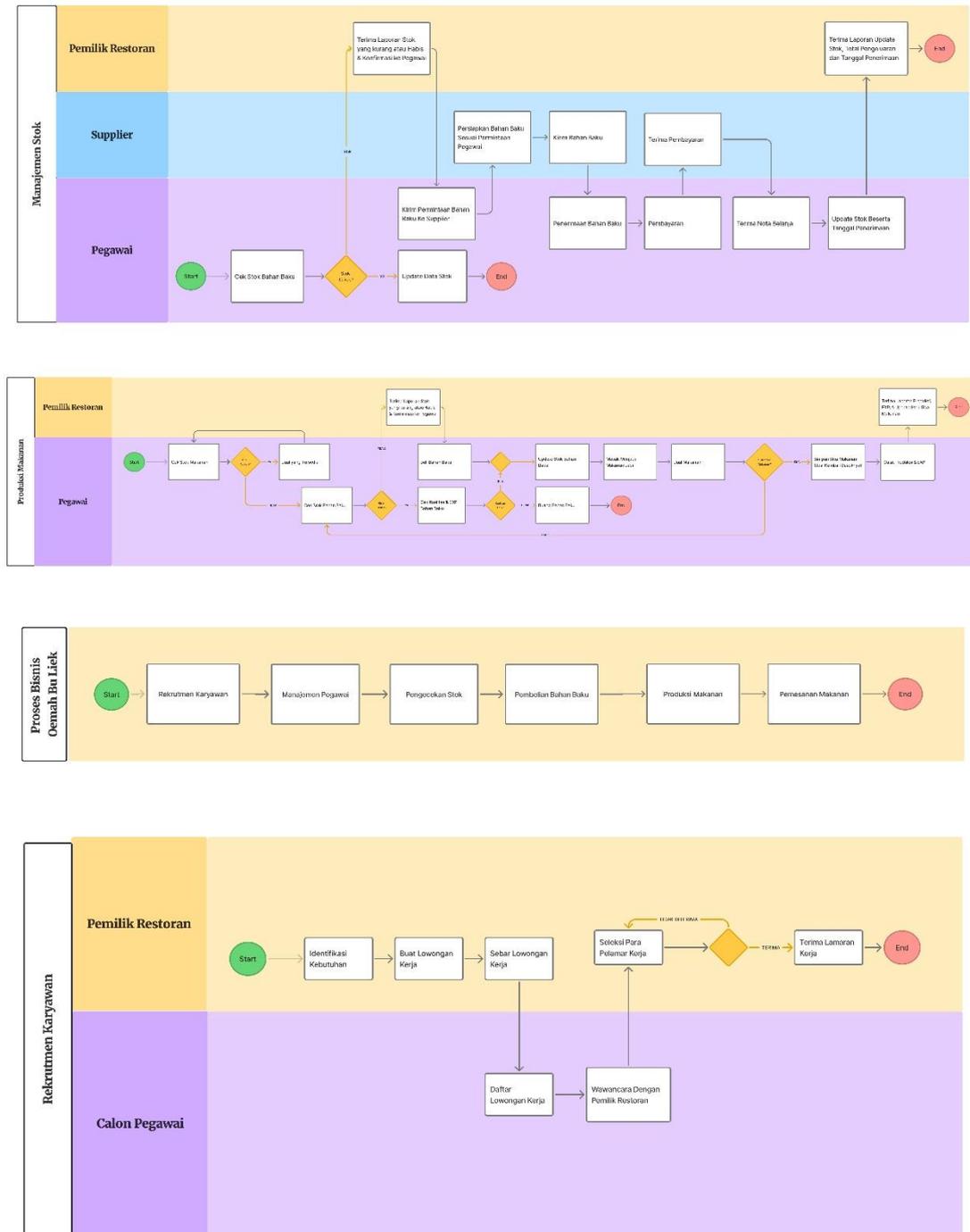
Hasil dan pembahasan berisi tentang pembahasan pengujian yang dilakukan dan menganalisis hasil. Pada bagian ini penulis dapat menjelaskan hasil penelitian dan pembahasan secara komprehensif. Hasil penelitian dapat dimuat dalam gambar, grafik, tabel, dan bentuk lainnya agar pembaca dapat memahaminya dengan mudah. Pembahasan dapat ditulis dalam beberapa sub-bab.

Hasil dan pembahasan seharusnya merupakan bab yang paling banyak isinya pada sebuah paper. Isi Hasil dan Pembahasan dapat mencapai 40-60% dari keseluruhan paper.

3.1. Proses Bisnis



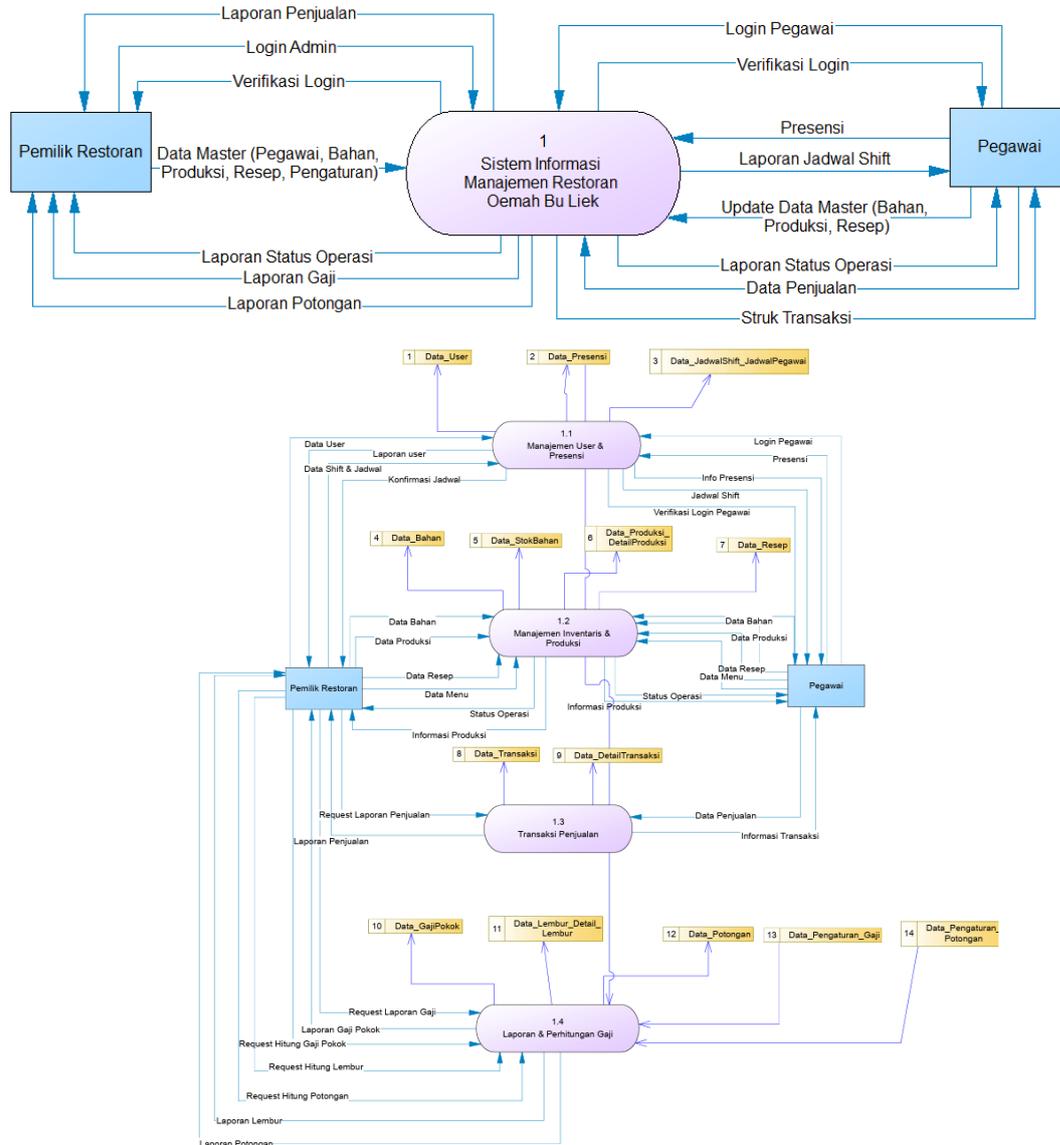
Gambar 2. Proses Bisning (bagian 1)



Gambar 3. Proses Bisnis (bagian 2)

3.2. DFD (Data Flow Diagram)

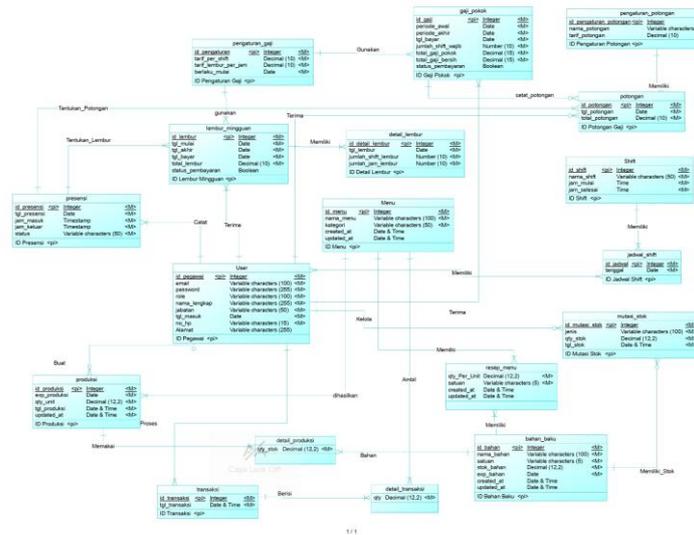
DFD menggambarkan aliran data antar proses, penyimpanan, dan entitas eksternal dalam sistem. Setiap level DFD (Level 0 hingga Level n) memecah fungsi sistem secara bertahap, sehingga memudahkan pemahaman proses bisnis dan interaksi data sebelum implementasi.



Gambar 4. Data Flow Diagram

3.4. CDM (Entity Relationship Diagram)

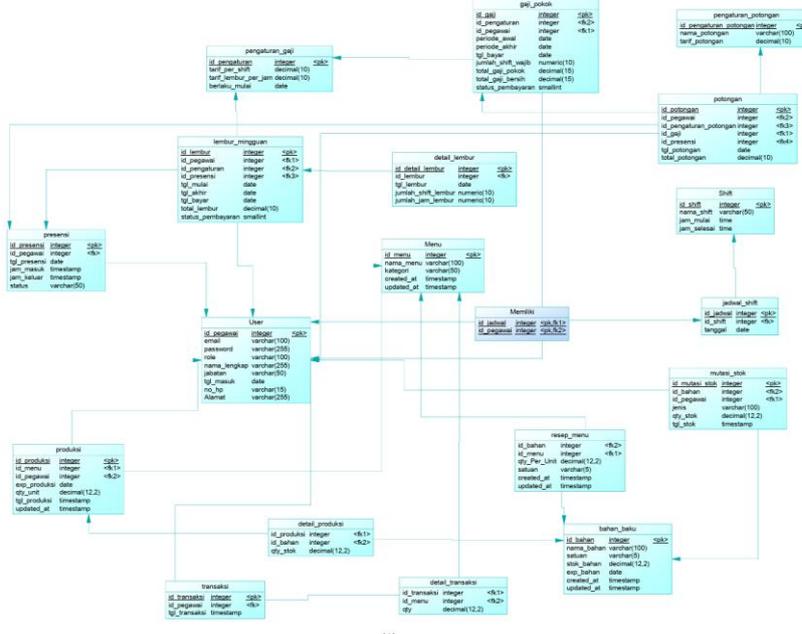
CDM memetakan konsep-konsep bisnis utama dan hubungan antar-entitas dalam bentuk ERD tingkat konseptual. Model ini menjelaskan entitas (misalnya Pegawai, Inventaris, Transaksi) dan kardinalitas relasi tanpa membahas detail atribut atau tipe data, sehingga fokus pada struktur logis bisnis.



Gambar 5. Entity Relationship Diagram

3.5. PDM (Entity Relationship Diagram)

Hasil dan PDM menerjemahkan CDM ke dalam struktur basis data fisik yang siap diimplementasikan, lengkap dengan tabel, kolom, tipe data, kunci primer, kunci asing, serta indeks. PDM menjelaskan detail teknis yang diperlukan untuk pembuatan skema database pada sistem manajemen basis data (DBMS).



Gambar 6. Entity Relationship Diagram

3.6. Implementasi Sistem Menu Home

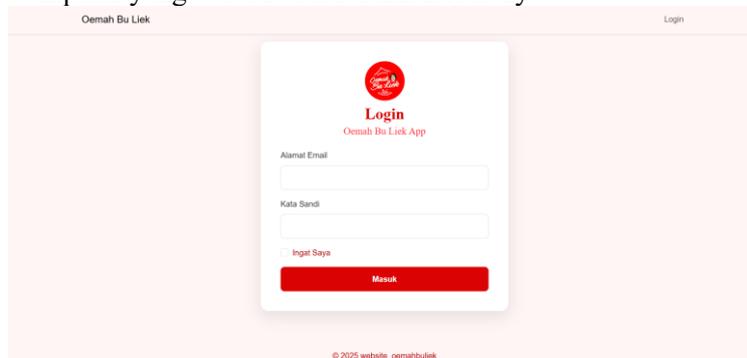
Halaman awal yang berfungsi untuk memberikan informasi seputar sistem sebelum nantinya mulai proses *login* ke sistem dengan antarmuka yang sederhana dan mudah dipahami.



Gambar 7. Menu home

Login

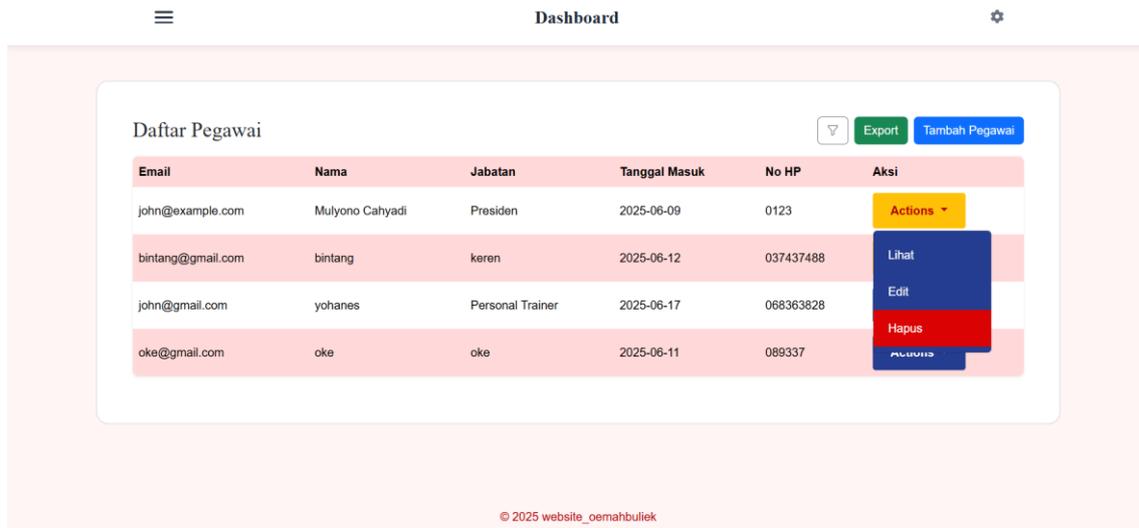
Fitur ini memungkinkan pengguna untuk masuk ke sistem menggunakan akun yang valid dan sebagai penentu tampilan yang berbeda berdasarkan role-nya.



Gambar 8. Menu Login

Halaman Daftar Data

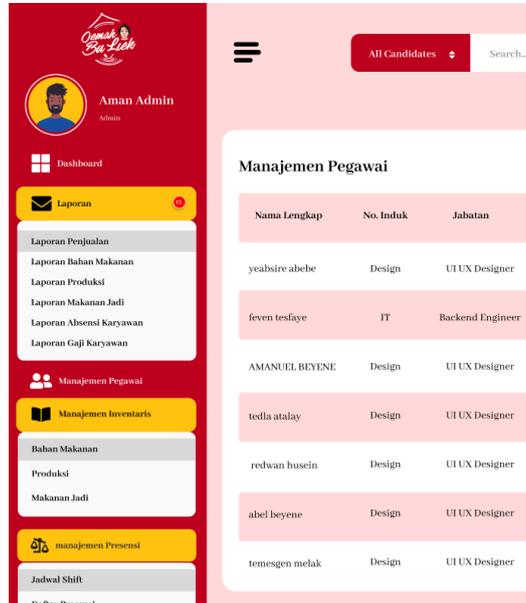
Halaman yang menampilkan seluruh entri data dalam bentuk tabel atau daftar yang terstruktur, dilengkapi dengan fitur pencarian, penyortiran, CRUD, dan paginasi untuk memudahkan pengguna dalam menemukan dan meninjau informasi yang dibutuhkan.



Gambar 9. Halaman daftar harga

Menu Navigasi

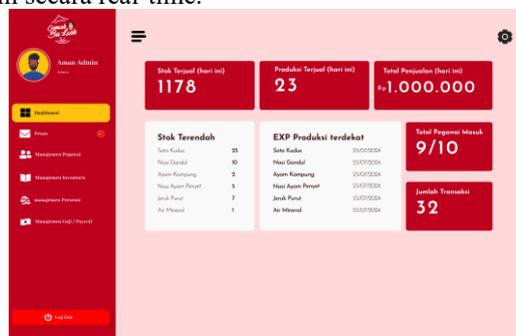
Bagian antarmuka yang menyediakan tautan atau tombol menuju berbagai modul dan halaman dalam sistem. Menu ini dirancang responsif dan konsisten pada setiap tampilan sehingga mempermudah akses pengguna ke fitur-fitur utama.



Gambar 10. Menu navigasi

Halaman Dashboard

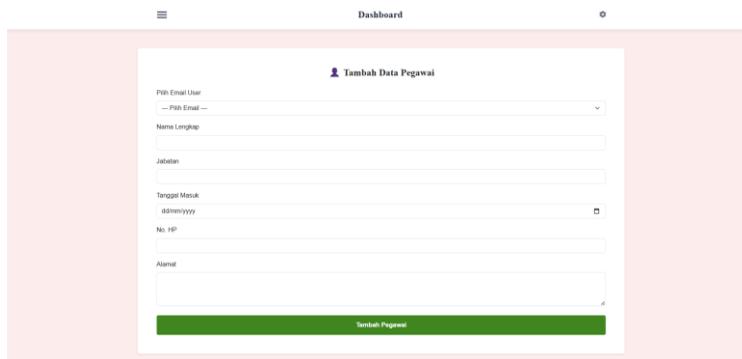
Halaman awal setelah login yang menyajikan ringkasan metrik penting dan indikator kinerja utama (KPI), seperti jumlah total data, status proses, grafik singkat, dan notifikasi. Dashboard memberikan gambaran sekilas tentang kondisi sistem secara real-time.



Gambar 11. Halaman dashboard

Halaman Tambah Data

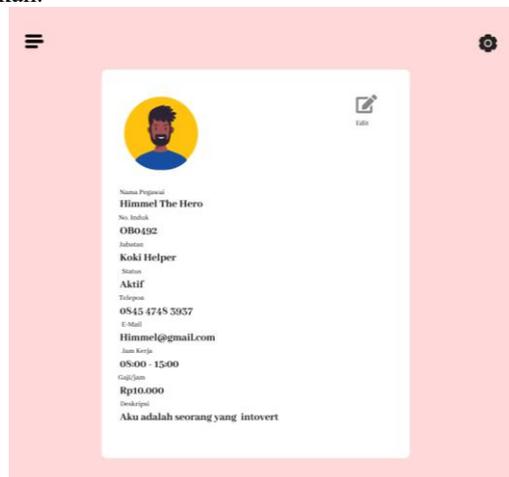
Formulir interaktif yang memungkinkan pengguna untuk memasukkan data baru ke dalam sistem. Halaman ini dilengkapi validasi input, petunjuk isian, dan tombol aksi "Simpan" atau "Batal" untuk memastikan data yang dimasukkan lengkap dan benar sebelum disimpan.



Gambar 12. Halaman tambah data

Halaman Lihat Data

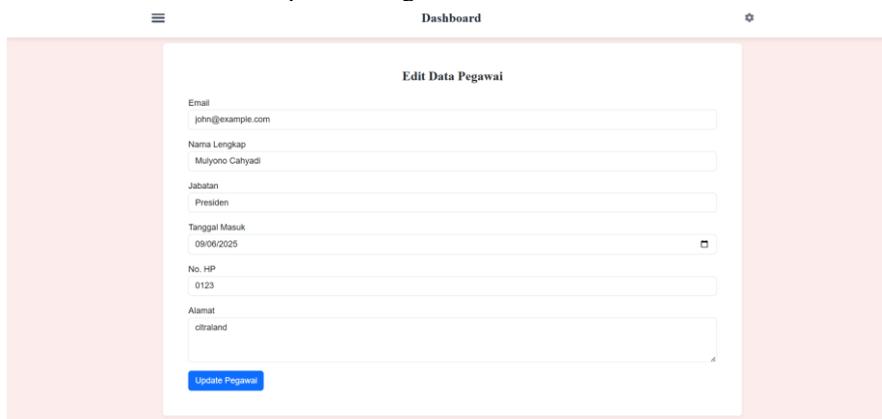
Tampilan detail yang menampilkan seluruh atribut dari satu entri data secara lengkap dan terstruktur. Halaman ini biasanya menyertakan opsi untuk kembali ke daftar, serta tautan cepat untuk mengedit atau menghapus data jika diperlukan.



Gambar 13. Halaman lihat data

Halaman Edit Data

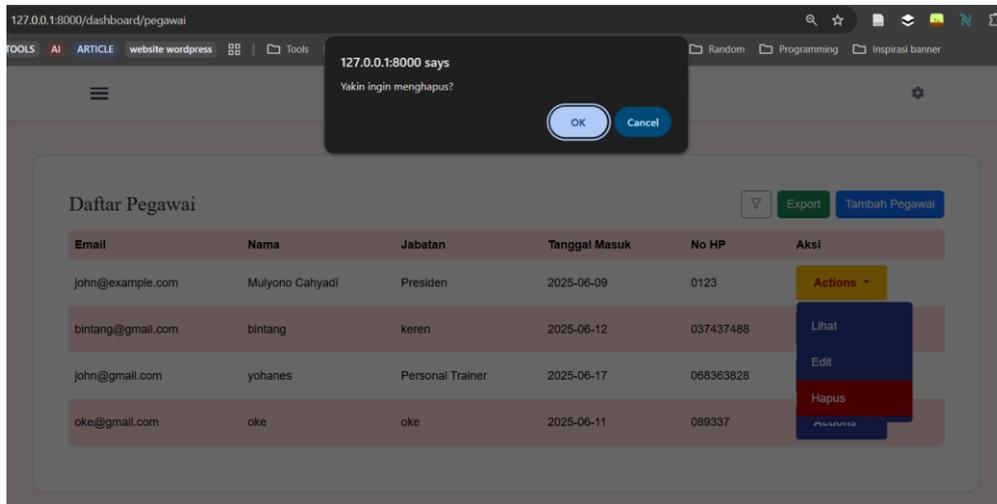
Formulir serupa halaman tambah data, namun telah terisi (pre-filled) dengan nilai existing yang dapat diubah. Pengguna dapat memperbaiki satu atau beberapa field, kemudian menyimpan perubahan melalui tombol "Perbarui" atau membatalkan proses dengan tombol "Batal."



Gambar 14. Halaman edit data

Peringatan Hapus Data

Kotak dialog atau halaman konfirmasi yang meminta persetujuan pengguna sebelum data dihapus secara permanen. Menyertakan informasi ringkas entri yang akan dihapus dan dua tombol aksi: “Ya, Hapus” untuk melanjutkan penghapusan dan “Tidak” untuk membatalkan operasi.



Gambar 15. Halaman hapus data

IV. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dalam penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa Restoran ini menghadapi tantangan dalam pengelolaan operasionalnya, terutama terkait dengan manajemen inventaris, presensi karyawan, dan pemberian gaji yang masih dilakukan secara manual. Masalah ini menyebabkan ketidakefisienan dalam operasional harian, dimana pengelolaan stok dan data presensi menjadi rumit dan rawan kesalahan. Sebagai langkah awal untuk mengatasi permasalahan tersebut, telah dirancang antarmuka dari sebuah Sistem Informasi Manajemen Restoran berbasis web. Antarmuka ini dirancang untuk mendukung pengelolaan inventaris, pencatatan presensi, dan pengelolaan penggajian secara lebih terstruktur. Walaupun sistem secara keseluruhan belum dibangun, rancangan antarmuka ini diharapkan dapat menjadi dasar dalam pengembangan sistem yang akan membantu mengatasi permasalahan operasional restoran di masa mendatang.

REFERENSI

- [1] A. F. Bahri, A. Budiman, and N. B. Pamungkas, “SISTEM INFORMASI MANAJEMEN RESERVASI RESTORAN DAN,” *J. Teknol. Dan Sist. Inf.*, vol. 3, no. 4, 2022.
- [2] A. Wijaya and E. Wahyuningtyas, “RANCANG BANGUN SISTEM INFORMASI MANAJEMEN RESTORAN PADA KING FRIED CHICKEN,” pp. 13–25, Mar. 2024.
- [3] L. Christina, “Penerapan Sistem Manajemen Inventori Pada Restoran Ayam Penyet Ria Lovina Inn | National Conference for Community Service Project (NaCosPro),” Oct. 2021, Accessed: Jan. 20, 2025. [Online]. Available: <https://journal.uib.ac.id/index.php/nacospro/article/view/6057>
- [4] A. M. Ramadhan and S. Mardiyati, “IMPLEMENTASI TEKNOLOGI JAVA UNTUK SISTEM INFORMASI MANAJEMEN MENU DAN TRANSAKSI RESTORAN PADA RESTORAN KEDAI NDUY,” *J. Inf. Syst. Appl. Manag. Account. Res.*, vol. 4, no. 4, Art. no. 4, Nov. 2020.
- [5] G. R. U. Sinaga and S. Samsudin, “Implementasi Framework Laravel dalam Sistem Reservasi pada Restoran Cindelaras Kota Medan,” *J. Janitra Inform. Dan Sist. Inf.*, vol. 1, no. 2, Art. no. 2, Oct. 2021, doi: 10.25008/janitra.v1i2.131.
- [6] M. Ilham and W. Waryono, “PENERAPAN STANDARD OPERATING PROCEDURE MAKANAN DAN MINUMAN OLEH PRAMUSAJI DI RESTORAN DARA HOTEL NEW D’DHAVE PADANG,” *J. Kaji. PARIWISATA DAN BISNIS PERHOTELAN*, vol. 1, no. 1, Art. no. 1, Feb. 2020, doi: 10.24036/jkpbp.v1i1.2472.

-
- [7] K. A. Rajabi and E. Wahyuningtyas, "SISTEM PENJUALAN DAN MONITORING ARUS MATERIAL BERBASIS MULTI WAREHOUSE," *Melek IT Inf. Technol. J.*, vol. 6, no. 2, Dec. 2020, doi: 10.30742/melek-it.v6i2.311.
- [8] D. T. Anggoro, R. Yunestri, and S. N. Chaniago, "PERANCANGAN SISTEM INFORMASI MANAJEMEN STOK MAKANAN PADA RESTORAN BUBUR AYAM DOPLANGAN," Jun. 28, 2021. doi: 10.31219/osf.io/hm54b.
- [9] S. Hadi and S. Khairawati, "ANALISIS IMPLEMENTASI MANAJEMEN PERSEDIAAN BAHAN BAKU PADA INDUSTRI KULINER DALAM PERSPEKTIF ETIKA BISNIS ISLAM," Sep. 2020, doi: 10.29313/performa.v17i1.7265.
- [10] H. Siaputra, N. Christianti, and G. Amanda, "ANALISA IMPLEMENTASI FOOD WASTE MANAGEMENT DI RESTORAN 'X' SURABAYA," *J. Manaj. Perhotelan*, vol. 5, no. 1, pp. 1–8, Aug. 2019, doi: 10.9744/jmp.5.1.1-8.
- [11] N. S. A, A. Fauzi, L. Oktarina, F. A. A, B. Febrianti, and A. Asmarani, "FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI KINERJA KARYAWAN: GAJI, UPAH DAN TUNJANGAN (LITERATURE REVIEW AKUTANSI MANAJEMEN)," *J. Ekon. Manaj. Sist. Inf.*, vol. 3, no. 4, pp. 463–473, Apr. 2022, doi: 10.31933/jemsi.v3i4.978.