



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



**RANCANG BANGUN APLIKASI 'MEAL DEALS'
PENGELOLAAN STOK MAKANAN BERLEBIH
BERBASIS WEB**

SKRIPSI

KAUTSAR ARIEF MUKHSININ 2007411046

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**

**PROGRAM STUDI TEKNIK INFORMATIKA
JURUSAN TEKNIK INFORMATIKA DAN KOMPUTER
POLITEKNIK NEGERI JAKARTA**

2023



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



**RANCANG BANGUN APLIKASI 'MEAL DEALS'
PENGELOLAAN STOK MAKANAN BERLEBIH
BERBASIS WEB**

SKRIPSI

**Dibuat untuk Melengkapi Syarat-Syarat yang Diperlukan untuk
Memperoleh Diploma Empat Politeknik**

KAUTSAR ARIEF MUKHSININ

2007411046

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**

**PROGRAM STUDI TEKNIK INFORMATIKA
JURUSAN TEKNIK INFORMATIKA DAN KOMPUTER
POLITEKNIK NEGERI JAKARTA**

2023



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya yang bertanda-tangan di bawah ini:

Nama : Kautsar Arief Mukhsinin
NIM : 2007411046
Jurusan/Program Studi : T.Informatika dan Komputer/D4 Teknik Informatika
Judul Skripsi : RANCANG BANGUN APLIKASI 'MEAL DEALS' PENGELOLAAN STOK MAKANAN BERLEBIH BERBASIS WEB

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi ini benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri, bebas dari peniruan terhadap karya dari orang lain. Kutipan pendapat dan tulisan orang lain ditunjuk sesuai dengan cara-cara penulisan karya ilmiah yang berlaku.

Apabila di kemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa dalam skripsi ini terkandung ciri-ciri plagiat dan bentuk-bentuk peniruan lain yang dianggap melanggar peraturan, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Depok, 17 Juli 2024

Yang membuat pernyataan



Kautsar Arief Mukhsinin
2007411046



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi diajukan oleh:

Nama : Kautsar Arief Mukhsinin
NIM : 2007411046
Program Studi : Teknik Informatika
Judul Skripsi : Rancang Bangun Aplikasi 'Meal Deals' Pengelolaan Stok Makanan Berlebih Berbasis Web

Telah diuji oleh tim penguji dalam Sidang Skripsi pada hari ^{senin} tanggal 9 Bulan 8, Tahun 2024 dan dinyatakan **LULUS**

Disahkan oleh

Pembimbing : Eriya, S.Kom., M.T. (.....)
Penguji I : Risna Sari, S.Kom., M.T.I. (.....)
Penguji II : Euis Oktavianti, S.Si., M.T.I. (.....)
Penguji III : Asep Taufik Muharram, S.Kom., M.Kom. (.....)

Mengetahui:

Jurusan Teknik Informatika dan Komputer

Ketua



Dr. Anita Hidayat, S.Kom., M.Kom

NIP. 197908032003122003



KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul Rancang Bangun Aplikasi 'Meal Deals' Pengelolaan Stok Makanan Berlebih Berbasis Web sebagai salah satu persyaratan untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Program Studi Teknik Informatika di Politeknik Negeri Jakarta. Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari dukungan dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih tank terhingga kepada:

- a. Ibu Dr. Anita Hidayati, S.Kom., M.Kom., selaku Ketua Jurusan Teknik Informatika dan Komputer.
- b. Ibu Euis Oktavianti, S.Si., M.TI., selaku Kepala Program Studi Teknik Informatika.
- c. Ibu Eriya, S.Kom., M.T. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan pengetahuan yang diberikan kepada penulis selama proses penyelesaian skripsi ini.
- d. Ibu Mera Kartika Delimayanti, S.Si., M.T., Ph.D., selaku dosen wali yang telah mengarahkan dan membimbing penulis selama proses perkuliahan di Politeknik Negeri Jakarta.
- e. Seluruh Bapak/Ibu dosen yang sudah mendidik penulis agar menjadi pribadi yang baik.
- f. Seluruh pelaku usaha kuliner yang sudah meluangkan waktunya sebagai responden penelitian ini.
- g. Orang tua penulis, Drs. Abdul Rozik dan Dr. Nani Nurani Muksin, S.Sos., M.Si. yang setiap saat mendukung dan mendoakan penulis serta memberikan bantuan moral maupun material

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

- h. Kakak dan adik kandung, Dzikri Furqoni Arief, S.Tr.T. dan Tazkya Rizqyta Radhwa, S.H. yang telah sepenuhnya memberikan dukungan dan doanya.
- i. Teman-teman penulis yang selalu memberi semangat.

Akhir kata, penulis sadar bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, oleh karena itu penulis mengucapkan permohonan maaf atas kekurangan dalam skripsi ini. Semoga Allah membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga skripsi penulis ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Depok, 17 Juli 2024

Penulis,

Kautsar Arief Mukhsinin



**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademik Politeknik Negeri Jakarta, saya bertanda-tangan di bawah ini:

Nama : Kautsar Arief Mukhsinin
NIM : 2007411046
Jurusan/Program Studi : T.Informatika dan Komputer/D4 Teknik
Informatika

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Jakarta Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah saya yang berjudul:

RANCANG BANGUN APLIKASI 'MEAL DEALS' PENGELOLAAN STOK MAKANAN BERLEBIH BERBASIS WEB

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini Politeknik Negeri Jakarta Berhak menyimpan, mengalihmediakan/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan skripsi saya tanpa meminta izin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan in saya buat dengan sebenarnya.

Depok,

Yang membuat pernyataan



Kautsar Arief Mukhsinin

2007411046



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

RANCANG BANGUN APLIKASI 'MEAL DEALS' PENGELOLAAN STOK MAKANAN BERLEBIH BERBASIS WEB

ABSTRAK

Makanan sisa di industri restoran menjadi masalah serius yang tidak hanya mengurangi keuntungan namun juga berdampak negatif pada lingkungan. Penelitian ini bertujuan untuk merancang dan membangun aplikasi berbasis web bernama Meal Deals untuk mengelola stok makanan berlebih. Penelitian ini menggunakan teori Metode Waterfall, Aplikasi, Hypertext Preprocessor (PHP) dan Framework Laravel, serta didukung oleh basis data MySQL dengan PhpMyAdmin. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode survey dan pendekatan kualitatif dengan metode wawancara. Hasil penelitian menunjukkan, bahwa aplikasi Meal Deals yang dibangun, restoran dapat memantau dan mengatur distribusi sisa makanan dengan lebih efisien, mengurangi makanan sisa, serta membuka peluang untuk mendonasikan sisa makanan kepada konsumen yang membutuhkan. Berdasarkan survey, 50% banyak makanan yang terbuang dari 87,5% stok makanan yang berlebih. Dapat disimpulkan bila aplikasi Meals Deals ini dibutuhkan dalam mengelola stok makanan berlebih. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan solusi yang berkelanjutan dalam mengelola stok makanan berlebih di restoran, serta meningkatkan pemahaman tentang praktik-praktik efektif dalam industri makanan. Penelitian ini menjadi signifikan karena memberikan kontribusi positif dalam upaya mengurangi dampak negatif limbah makanan terhadap lingkungan.



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR ISI

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	vii
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv
BAB I.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah.....	2
1.3 Batasan Masalah.....	3
1.4 Tujuan dan Manfaat.....	3
1.4.1 Tujuan Penelitian.....	3
1.4.2 Manfaat Penelitian.....	3
1.5 Sistematika Penulisan.....	3
BAB II.....	5
2.1 Metode <i>Waterfall</i>	5
2.2 Aplikasi	5
2.3 PHP.....	6
2.4 Laravel.....	6
2.5 MySQL.....	7
2.6 PhpMyAdmin	7
2.6 Penelitian sejenis	8
2.7 Aplikasi sejenis.....	11
BAB III	13
3.1 Rancangan Penelitian	13
3.2 Tahapan Penelitian	13



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

3.3 Objek Penelitian	15
3.4 Model/ <i>Framework</i> yang digunakan	15
3.5 Teknik Pengumpulan Data	15
BAB IV	17
4.1 Analisis Proses Bisnis	17
4.1.1 Hasil Analisis Data	18
4.1.2 Proses Bisnis Aplikasi	20
4.2 Analisis Kebutuhan	22
4.2.1 Kebutuhan Fungsional	22
4.2.2 Kebutuhan Non Fungsional	24
4.2.3 Kebutuhan Perangkat Keras	24
4.2.4 Kebutuhan Perangkat Lunak	25
4.3 Perancangan Aplikasi	26
4.3.1 <i>Use case Diagram</i>	26
4.3.2 <i>Activity Diagram</i>	28
4.3.3 <i>Desain Database</i>	36
4.3.4 <i>Desain Antarmuka</i>	38
4.4 Implementasi Sistem	48
4.4.1 Implementasi <i>Database</i>	48
4.4.2 Implementasi Web	51
4.5 Pengujian Aplikasi	62
4.5.1 Deskripsi Pengujian	62
4.5.2 Prosedur Pengujian	66
4.5.2.1 Pengujian Alpha	67
4.5.2.2 Pengujian Beta	67
4.5.3 Data Hasil Pengujian	67
4.5.4 Analisis Data / Evaluasi Pengujian	73
BAB V	76
5.1 Simpulan	76
5.2 Saran	76
DAFTAR PUSTAKA	77



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR RIWAYAT HIDUP PENULIS 80
LAMPIRAN 81



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Proses Bisnis Aplikasi.....	20
Gambar 4.2 Use Case Diagram Aplikasi	27
Gambar 4.3 Activity Diagram Registrasi Akun.....	28
Gambar 4.4 Activity Diagram Login	29
Gambar 4.5 Activity Diagram Melihat Profil	30
Gambar 4.6 Activity Diagram Edit Profil.....	31
Gambar 4.7 Activity Diagram Kirim Donasi.....	32
Gambar 4.8 Activity Diagram Terima Donasi.....	33
Gambar 4.9 Activity Diagram Chat Pemberi Donasi.....	34
Gambar 4.10 Activity Diagram Riwayat Donasi.....	35
Gambar 4.11 Activity Diagram Riwayat Chat.....	35
Gambar 4.12 Activity Diagram Membalas Chat.....	36
Gambar 4.13 Diagram Tabel Relasi.....	37
Gambar 4.14 Desain Halaman Opening.....	38
Gambar 4.15 Desain Halaman Weclome Page	39
Gambar 4.16 Desain Halaman Register.....	39
Gambar 4.17 Desain Halaman Login.....	40
Gambar 4.18 Desain Halaman Dashboard Pemberi/Penyalur Donasi.....	41
Gambar 4.19 Desain Halaman Profil.....	41
Gambar 4.20 Desain Halaman Edit Profil.....	42
Gambar 4.21 Desain Halaman Kirim Donasi	42
Gambar 4.22 Desain Halaman Riwayat Donasi.....	43
Gambar 4.23 Desain Halaman Riwayat Chat	44
Gambar 4.24 Desain Halaman Chat.....	44
Gambar 4.25 Desain Halaman Dashboard Penerima Donasi.....	45
Gambar 4.26 Desain Halaman Terima Donasi	45
Gambar 4.27 Desain Halaman Login Admin.....	46
Gambar 4.28 Desain Halaman Dashboard Admin Bagian 1.....	46

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Gambar 4.29 Desain Halaman Dashboard Admin Bagian 2.....	47
Gambar 4.30 Desain Halaman Edit User oleh Admin	47
Gambar 4.31 tabel users	48
Gambar 4.32 tabel donations.....	49
Gambar 4.33 tabel chat	50
Gambar 4.34 Halaman Opening	51
Gambar 4.35 Halaman Welcome Page	52
Gambar 4.36 Halaman Register	53
Gambar 4.37 Halaman Login.....	53
Gambar 4.38 Halaman Dashboard Pemberi/Penyalur Donasi	54
Gambar 4.39 Halaman Profil	55
Gambar 4.40 Halaman Edit Profil.....	55
Gambar 4.41 Halaman Kirim Donasi.....	56
Gambar 4.42 Halaman Riwayat Donasi.....	56
Gambar 4.43 Halaman Riwayat Chat.....	57
Gambar 4.44 Halaman Chat Bagian 1.....	58
Gambar 4.45 Halaman Chat Bagian 2.....	58
Gambar 4.46 Halaman Dashboard Penerima Donasi.....	59
Gambar 4.47 Halaman Terima Donasi.....	59
Gambar 4.48 Halaman Login Admin.....	60
Gambar 4.49 Halaman Dashboard Admin Bagian 1.....	61
Gambar 4.50 Halaman Dashboard Admin Bagian 2.....	61
Gambar 4.51 Halaman Edit User oleh Admin	62



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian Sejenis	8
Tabel 2.2 Aplikasi Sejenis	11
Tabel 4.1 Kebutuhan Fungsional	23
Tabel 4.2 Kebutuhan Non Fungsional	24
Tabel 4.3 Kebutuhan Perangkat Keras.....	25
Tabel 4.4 Kebutuhan Perangkat Lunak.....	25
Tabel 4.5 Skenario Pengujian Black Box	63
Tabel 4.6 Pertanyaan UAT	65
Tabel 4.7 Pertanyaan NPS	66
Tabel 4.8 Spesifikasi Perangkat Pengujian Alpha	67
Tabel 4.9 Hasil Pengujian Black Box	68
Tabel 4.10 Hasil UAT Fitur Registrasi & Login.....	71
Tabel 4.11 Hasil UAT Fitur Lihat & Edit Profil.....	71
Tabel 4.12 Hasil UAT Fitur Donasi.....	71
Tabel 4.13 Hasil UAT Fitur Riwayat Donasi	72
Tabel 4.14 Hasil UAT Fitur Chat	72
Tabel 4.15 Rumus Perhitungan UAT.....	72
Tabel 4.16 Hasil NPS.....	73
Tabel 4.17 Nilai Hasil UAT.....	73
Tabel 4.18 Nilai Hasil NPS.....	75



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu masalah yang umumnya dihadapi industri restoran adalah jumlah sisa makanan berlebih di luar jam operasional. Ketika restoran tutup, makanan yang masih tersisa cenderung dibuang, menyebabkan pembuangan sisa stok makanan berlebih yang tidak perlu. Makanan ini bukan hanya mengurangi keuntungan bagi restoran, tetapi juga memiliki dampak negatif pada lingkungan dan meningkatkan jumlah limbah pangan. Guna mengatasi masalah ini, diperlukan solusi yang efisien dan berkelanjutan. Berdasarkan hasil riset Bappenas, 23-48 juta ton makanan terbuang sia-sia serta mengalami kerugian ekonomi akibat makanan terbuang sebesar Rp 213-551 triliun pertahunnya di Indonesia pada periode 2000-2019 (BAPPENAS, 2021).

Limbah makanan menjadi masalah serius yang berdampak pada berbagai aspek sosial dan lingkungan. Berdasarkan data dari Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan (KLHK), 41,27% dari 68,7 juta ton/tahun limbah yang dihasilkan setiap hari berasal dari sisa makanan. Fenomena ini memberikan tekanan besar pada lingkungan akibat peningkatan volume sampah yang harus dikelola. Pengelolaan limbah makanan yang tidak tepat berkontribusi terhadap peningkatan emisi gas rumah kaca, khususnya metana, yang berasal dari pembusukan makanan di tempat pembuangan akhir yang berdampak buruk pada lingkungan (Ratliff, 2023). Dampak sosial pada membuang sampah makanan sembarangan akan mendatangkan bau yang tidak sedap, mendatangkan banjir dan mendatangkan berbagai penyakit dan dapat mencemari lingkungan.



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Masalah pembuangan sisa stok makanan berlebih di industri restoran memperlihatkan kontradiksi antara kelimpahan makanan dan kelangkaan akses pangan yang ada dalam masyarakat. Restoran menghasilkan surplus makanan yang signifikan, di mana sejumlah besar makanan terbuang sia-sia meskipun masih banyak individu yang kekurangan akses pangan. Fenomena ini menyoroti ketidakseimbangan dalam sistem distribusi makanan yang memerlukan perhatian dan penanganan yang lebih baik. Berdasarkan hasil penelitian dari Organisasi Pangan Dunia (FAO), diperkirakan sebanyak 19,4 juta penduduk Indonesia masih mengalami kelaparan. Daya tarik permasalahan ini terletak pada kompleksitasnya yang melibatkan faktor kebijakan pengelolaan stok makanan berlebih dan kesadaran sosial.

Meneliti limbah makanan pada usaha kuliner atau restoran ini penting karena menyangkut aspek lingkungan dan sosial. Penelitian ini bisa menjadi pengetahuan baru dan bahan rujukan untuk penelitian yang akan datang mengenai solusi pengelolaan sisa stok makanan berlebih. Mendukung masyarakat bahwa stok makanan berlebih tidak perlu dibuang, tapi bisa didonasikan agar tidak berdampak buruk bagi aspek lingkungan dan sosial, hal itu juga menjadi alasan penting pada penelitian ini. Stok makanan berlebih juga bisa dimanfaatkan untuk mengatasi masalah kelaparan dan kekurangan pangan pada masyarakat sekitar. Berdasarkan survei terhadap delapan usaha kuliner, 87,5% di antaranya memiliki sistem pengelolaan stok makanan berlebih, sementara 12,5% tidak, dengan 75% responden merasa membutuhkan aplikasi pihak ketiga untuk membantu pengelolaan tersebut, namun 87,5% belum pernah menggunakan aplikasi semacam itu, dan 50% pelaku usaha kuliner menyatakan bahwa mereka mendonasikan sisa makanannya. Penelitian ini penting untuk mengeksplorasi solusi pengelolaan sisa makanan yang lebih efisien dan ramah lingkungan.

1.2 Perumusan Masalah

1. Bagaimana merancang dan membangun aplikasi *Meal Deals* pengelolaan stok makanan berlebih berbasis web?



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

2. Bagaimana proses bisnis aplikasi *Meal Deals* pengelolaan stok makanan berlebih berbasis web?

1.3 Batasan Masalah

Dari rumusan masalah yang sudah dirumuskan, berikut adalah batasan masalah yang ditetapkan:

1. Aplikasi dirancang dan dibangun menggunakan framework Laravel dengan database MySQL.
2. Aplikasi dirancang dan dibangun untuk fitur donasi dan *chat*.

1.4 Tujuan dan Manfaat

Tujuan dan manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1.4.1 Tujuan Penelitian

1. Merancang dan membangun aplikasi *Meal Deals* dengan fokus pada kebutuhan pengguna, sehingga aplikasi dapat memberikan solusi dalam mengelola dan mendonasikan stok makanan berlebih di restoran
2. Memahami proses bisnis yang terlibat dalam aplikasi *Meal Deals*, termasuk proses pengelolaan dan interaksi antara pengguna.

1.4.2 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Mengurangi limbah makanan di industri restoran, yang akan membantu meningkatkan efisiensi dan keberlanjutan industri tersebut.
2. Membantu restoran mengoptimalkan pendapatan dengan mendonasikan sisa makanan kepada konsumen yang membutuhkan melalui aplikasi *Meal Deals*.
3. Menyediakan pemahaman yang lebih baik tentang berkelanjutan dalam mengelola stok makanan berlebih di luar jam operasional.

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dalam skripsi ini penting untuk menyusun isi skripsi secara sistematis dan teratur. Sistematika penulisan ini bertujuan agar



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

memudahkan pembaca memahami isi skripsi dan memastikan bahwa semua aspek penting dari penelitian dibahas secara lengkap dan terorganisir. Berikut adalah susunan bab yang akan ada di dalam isi skripsi:

BAB I PENDAHULUAN

BAB I menjelaskan tentang latar belakang masalah, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan, manfaat dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

BAB II berisi tentang penelitian sejenis serta teori yang digunakan dalam penelitian, perancangan, dan pembuatan sistem.

BAB III METODE PENELITIAN

BAB III berisi tentang metode yang akan digunakan dalam penelitian, meliputi rancangan penelitian, tahapan penelitian dan objek penelitian.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

BAB IV menjelaskan tentang isi pemaparan dan analisis proses bisnis, analisis hasil pengembangan aplikasi, yang meliputi analisis kebutuhan, perancangan, implementasi, pengujian serta hasil pengujian.

BAB V PENUTUP

BAB V menjelaskan kesimpulan akhir dari penelitian skripsi dan saran untuk penelitian berikutnya.

BAB V PENUTUP

5.1 Simpulan

1. Penelitian ini berhasil merancang dan membangun aplikasi Meal Deals dengan fokus pada kebutuhan pengguna, sehingga aplikasi dapat memberikan solusi dalam mengelola dan mendonasikan stok makanan berlebih di restoran. Aplikasi ini meliputi fitur distribusi, penerimaan dan pengelolaan donasi makanan dan minuman.
2. Berdasarkan pengujian, aplikasi Meal Deals memenuhi ekspektasi dengan hasil Black Box Testing yang menunjukkan semua fitur berfungsi sesuai harapan. User Acceptance Test (UAT) menunjukkan tingkat kepuasan pengguna tinggi dengan rata-rata nilai 90.69. Net Promoter Score (NPS) sebesar 66.67% mengindikasikan bahwa sebagian besar pengguna merekomendasikan aplikasi ini kepada orang lain. Secara keseluruhan, aplikasi Meal Deals berhasil memenuhi kebutuhan bagi pengguna.

5.2 Saran

Untuk pengembangan lebih lanjut, disarankan untuk:

1. Mengintegrasikan sistem dengan aplikasi mobile untuk memudahkan akses pengguna.
2. Menambahkan fitur sistem manajemen stok untuk meningkatkan efisiensi dalam pengelolaan stok makanan dan donasi.
3. Menambahkan fitur notifikasi dan pengingat untuk membantu mengingatkan restoran mengelola stok makanan yang mendekati tanggal kedaluwarsa.
4. Melakukan sosialisasi terhadap aplikasi secara aktif dengan kampanye yang melibatkan komunitas lokal, restoran, dan *influencer*. Berikan informasi tentang manfaat mengurangi pembuangan limbah makanan dan bagaimana aplikasi ini dapat membantu.

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR PUSTAKA

- BAPPENAS. (2021). *Pengelolaan Limbah Makanan yang Berkelanjutan Berkontribusi pada Pembangunan Rendah Karbon di Indonesia*. <https://greengrowth.bappenas.go.id/pengelolaan-limbah-makanan-yang-berkelanjutan-berkontribusi-pada-pembangunan-rendah-karbon-di-indonesia/>
- Alakel, W., Ahmad, I., Santoso, E. B. (2019). SISTEM INFORMASI AKUNTANSI PERSEDIAAN OBAT METODE FIRST IN FIRST OUT (STUDI KASUS : RUMAH SAKIT BHAYANGKARA POLDA LAMPUNG). *Jurnal TEKNOKOMPAK*, 13(1), 36–45. <https://doi.org/10.33365/jtk.v13i1.269>
- Darmawan, A. J., Fajar, R., Susilo, N., Putri, Y. H. (2023). MODEL BISNIS BERKELANJUTAN DENGAN PENDEKATAN ZERO WASTE UNTUK SISA MAKANAN : APLIKASI SURPLUS DI BALI. *Seminar Nasional Manajemen, Desain Dan Aplikasi Bisnis Teknologi*, 6, 294–303.
- Listiyan, E., Subhiyacto, E. R. (2021). Rancang Bangun Sistem Inventory Gudang Menggunakan Metode *Waterfall* (Studi Kasus Di CV . Aqualux Duspha Abadi. *KONSTELASI: Konvergensi Teknologi Dan Sistem Informasi*, 74–82.
- Polanco, S. C., Priadika, A. T. (2022). RANCANG BANGUN APLIKASI E-MARKETING BERBASIS WEB MENGGUNAKAN METODE SOSTAC (STUDI KASUS : PT . DIMITRA ADI WIJAYA BANDAR LAMPUNG). *Jurnal Teknologi Dan Sistem Informasi*, 3(1), 71–76.
- Rahardianti, E. C., Santoso, K. I., Wahyudiono, S., Informatika, T., Informasi, S., Informatika, M. (2020). RANCANG BANGUN WEBSITE FORUM KOMUNITAS PECINTA FILM DRAMA KOREA. *Jurnal TRANSFORMASI (Informasi & Pengembangan Iptek)*, 16(2), 1–11.
- Ratliff, A. L. (2023). Strategies to Reduce Food waste in Restaurants. *Walden Dissertations and Doctoral Studies*. <https://scholarworks.waldenu.edu/dissertations/11821>
- Ridwan, M., Fitri, I., Benrahman. (2021). Rancang Bangun Marketplace



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Berbasis Website menggunakan Metodologi Systems Development Life Cycle (SDLC) dengan Model *Waterfall*. *Jurnal Teknologi Informasi Dan Komunikasi*, 5(2).

Saputra, A. W., Kusuma, W. A., Suharso, W. (2020). *Rancang Bangun Aplikasi Pemesanan Molly Molen Malang Berbasis Android Menggunakan Metode Waterfall*. 2(7), 855–862.

Saputri, Z. R., Oktavia, A. N., Ramdhani, L. S., Suherman, A., Informasi, S., Kampus, A., Sukabumi, K., Informasi, S., Kota, K., Bina, U., Informatika, S., & Pendahuluan, I. (2019). Rancang bangun sistem informasi pemesanan makanan berbasis web pada cafe surabiku. *Jurnal Teknologi Dan Informasi*, 9, 66–77. <https://doi.org/10.34010/jati.v9i1.1378>

Sari, D. P., Wijanarko, R. (2019). Implementasi *Framework* Laravel pada Sistem Informasi Penyewaan Kamera (Studi Kasus Di Rumah Kamera Semarang). *INFORMATIKA DAN RPL*, 2(1), 32–36.

Praba, A. D., Safitri, M. (2020). *Studi perbandingan performansi antara mysql dan postgresql*. VIII(2), 88–93. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khatulistiwa/article/download/8851/4533>

Abdi, N. F., Nursari, S. R. C. (2022). Pengujian black box pada Website dengan Metode Robustness Testing. *Journal of Informatics and Advanced Computing (JIAC)*, 3(2), 93–96.

Chamida, M. A., Susanto, A., Latubessy, A. (2021). *ANALISA USER ACCEPTANCE TESTING TERHADAP SISTEM INFORMASI PENGELOLAAN BEDAH RUMAH DI DINAS PERUMAHAN RAKYAT DAN KAWASAN PERMUKIMAN KABUPATEN JEPARA*. 3(1), 36–41. <https://doi.org/10.24176/ijtis.v3i1.7531>

Srirahayu, D. P., Anugrah, E. P., Layyindah, K. (2021). *Influence of satisfaction and loyalty on Net Promoter Score (NPS) in academic libraries in Indonesia*. <https://doi.org/10.1108/LM-06-2020-0090>



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Pranatawijaya, V. H., Widiatry, Priskila, R., Putra, P. B. A. A. (2019). *Penerapan Skala Likert dan Skala Dikotomi pada Kuesioner Online*. 5(November), 128–137. <https://doi.org/10.34128/jsi.v5i2.185>

Machali, I. (2021). *Metode Penelitian Kuantitatif: Panduan Praktis Merencanakan, Melaksanakan dan Analisis dalam Penelitian Kuantitatif*.

Masripah, Siti., Ramayanti, L. (2020). *PENERAPAN PENGUJIAN ALPHA DAN BETA PADA APLIKASI*. 8(1), 100–105. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/swabumi/article/view/7448/pdf>

Achmad, Yunita Fauzia., Yulfitri, A. (2020). *PENGUJIAN SISTEM PENDUKUNG KEPUTUSAN MENGGUNAKAN BLACK BOX TESTING STUDI KASUS E-WISUDAWAN DI INSTITUT SAINS*. 5, 42–51. https://digilib.esaunggul.ac.id/public/UEU-Journal-22614-11_2077.pdf

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**



DAFTAR RIWAYAT HIDUP PENULIS



Kautsar Arief Mukhsinin

Lahir di Jakarta, 23 April 2001. Anak kedua dari tiga bersaudara. Lulus dari SDN Depok Baru 5 pada tahun 2014, SMPN 253 Jakarta pada tahun 2017 dan MAN 7 Jakarta tahun 2020. Saat ini sedang menempuh Pendidikan Sarjana Terapan pada Program Studi Teknik Informatika di Politeknik Negeri Jakarta. Tertarik pada bidang *web developer*.

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi Pengambilan Data



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Lampiran 1 (Lanjutan) Dokumentasi Pengambilan Data



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Lampiran 1 (Lanjutan) Dokumentasi Pengambilan Data



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Lampiran 2 *Script* Wawancara

Daftar Pertanyaan	Restauran	
	Rumah Makan Mahardika	Sate Sop Kita Cibubur
Apakah restoran Anda memiliki stok makanan berlebih?	<i>Iya ada</i>	<i>Pernah</i>
Bagaimana cara restoran Anda mengelola sisa stok makanan berlebih?	<i>Caranya masak masakan yang paling laku dan tahan lama</i>	<i>Caranya biasanya dengan memonitor stock inventory dan report penjualan. Jadi kita bisa tau kapan harus stok lagi. Belajar juga dari pengalaman jadi ngga stok sate terlalu banyak supaya ga mubazir dan biasanya ada stock opname setiap seminggu sekali. Dari situ bisa kelihatan kalo ada yang udah mau ga bagus biasanya kita masak terus kita kasih ke yayasan.</i>
Bagaimana pendapat Anda membuang/menghancurkan sisa stok makanan berlebih di luar jam operasional restoran	<i>Ya, ngga setuju lah kalo di buang, tidak setuju.</i>	<i>Ga setuju karena saya paling tidak suka dengan makanan mubazir.</i>
Seberapa sering restoran Anda membuang sisa stok makanan berlebih?	<i>Berdasarkan pengalaman itu jadi kita sudah tau, karena kita sudah dapat siklus 1 bulan makanan yang laku di daerah ini apa, jadi waste nya makin kecil.</i>	<i>Tidak sering karena makanan berlebih biasanya kami berikan ke yayasan, driver gojek dll</i>

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Lampiran 2 (Lanjutan) *Script* Wawancara

Apakah Anda pernah mengalami kerugian karena pemborosan makanan?	<i>Pernah</i>	<i>Iya pernah</i>
Apakah restoran Anda memiliki sistem pengelolaan stok makanan?	<i>Sistem nya ya itu berdasarkan pengalaman jadi yang masak sudah tau masak apa dan bagaimana biar makanannya tahan lama.</i>	<i>Biasanya pengolahannya sudah ditakar untuk per harinya berapa kilo. Dan melakukan stock opname secara rutin.</i>
Apakah restoran membutuhkan aplikasi pihak ketiga untuk membantu menjual atau mendonasikan stok makanan berlebih?	<i>Ya butuh, karena baru ada aplikasi moka untuk bantu cek produksi dan penjualan sama ada gofood aja.</i>	<i>Selama ini sih ngga pake aplikasi, cuma kalo aplikasi ini bisa bantu mungkin akan jadi solusi yang bagus banget untuk masalah stok berlebih.</i>
Berapa persenkah diskon untuk stok makanan berlebih jika ingin dijual?	<i>Kecil, sangat kecil</i>	<i>Belum tau karena kami bisanya menyalurkan ke tempat yayasan, atau kami olah sendiri untuk konsumsi rumah atau juga ke driver ojek dll.</i>
Apakah Anda sudah pernah menggunakan aplikasi serupa sebelumnya?	<i>Belum pernah, adanya aplikasi gofood.</i>	<i>Belum pernah</i>
Apakah aplikasi ini akan dibutuhkan di kemudian hari ?	<i>Iya menurut saya itu akan dibutuhkan, supaya bisa kontrol makanan kita.</i>	<i>Menurut saya jika ini berjalan baik akan sangat dibutuhkan ya.</i>
Bagaimana menurut Anda tampilan atau	<i>Kalo menurut saya tampilan dan fiturnya sudah</i>	<i>Kalo tampilan kami bisa menyesuaikan lah, tapi mungkin bisa dimasukan fitur</i>

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



fitur dari aplikasi ini? Apakah Anda memiliki saran dan masukan ?	<i>cukup sih, sudah ringkas dan mudah di mengerti.</i>	<i>tambahan seperti fitur chat supaya bisa berkomunikasi langsung dengan pelanggan.</i>
-------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Lampiran 2 (Lanjutan) *Script Wawancara*

Daftar Pertanyaan	Restauran	
	Forque	Laqueb
Apakah restoran Anda memiliki stok makanan berlebih?	<i>Ya kalau menurut saya yang nama nya usaha kuliner itu pasti punya limbah makanan atau stok makanan berlebih dari restoran kecil sampe restoran yang besar, jadi kalau ditanya di sini ada stok makanan berlebih atau ngga, jawabannya pasti ada</i>	<i>Ada terus kami stok makanan berlebih apalagi kami baru 2 bulan merintis banyak orang yang belum tau warung makan ini, jadi kadang makanan berat yang gak laku kami donasikan</i>
Bagaimana cara restoran Anda mengelola sisa stok makanan berlebih?	<i>Kami punya cara untuk mengelola stok makanan yang berlebih nya dengan cara yang minyak jelantah dijual, sayur-sayuran dibuang dan minuman kami donasikan</i>	<i>Dengan cara kami donasikan</i>
Bagaimana pendapat Anda membuang/menghancurkan sisa stok makanan berlebih di luar jam operasional restoran	<i>Kalau dari pendapat pribadi saya sangat setuju, bukannya saya mendukung membuang makanan, tapi untuk menjaga reputasi kafe ini agar makanan atau minumannya tetap terjamin dengan baik, jadi stok makanan berlebih yang sudah tidak bagus harus dibuang</i>	<i>Kalo menurut saya sangat tidak setuju karena pasti berdampak buruk dengan lingkungan</i>
Seberapa sering restoran Anda membuang sisa stok makanan berlebih?	<i>Sangat jarang</i>	<i>Untuk makanan berat yang termasuk sering dibuang, kalo makanan instan seperti mie instan sih ngga</i>

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 2 (Lanjutan) *Script Wawancara*

Apakah Anda pernah mengalami kerugian karena pemborosan makanan?	<i>Pasti pernah, yang namananya pelaku usaha kuliner pasti ada kerugian karena pembuangan stok makanan berlebih, gak mungkin untung terus, jadi jawabannya adalah pernah</i>	<i>Kerugian itu pasti, pelaku usaha kuliner pasti pernah mengalami kerugian, kami salah satunya</i>
Apakah restoran Anda memiliki sistem pengelolaan stok makanan?	 <i>Di sini mengelola nya pakai manajemen stok, jadi udah mengatur stok perbulannya butuh berapa walaupun sebenarnya kami sudah mengatur stok nya perbulan tapi pasti tetap aja ada stok makanan berlebihnya</i>	<i>Untuk sekarang belum ada, nah kami butuh aplikasi yang bisa mengelola stok makanan kami, atau yang stok makanan berlebih nya juga gapapa karena kalo mau didonasikan kami juga kadang bingung mau ke mana setelah makanan berat yang kami kasih ke karyawan pun juga masih ada sisanya gak semuanya habis</i>

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 2 (Lanjutan) *Script* Wawancara

<p>Apakah restoran membutuhkan aplikasi pihak ketiga untuk membantu menjual atau mendonasikan stok makanan berlebih?</p>	<p><i>Kalo untuk sekarang ini sih belum perlu ya karna kalo dijual kami gak menjual sisa stok makanan berlebih nya paling cuman minyak jelantah nya aja yang kami jual. Bahan makanana sayuran kami buang karena termasuk murah juga jadi kalau kami jual lagi dengan harga yang lebih murah makanannya bakal rugi apalagi yang harusnya dibuang cuman sayurnya aja, sedangkan untuk donasi kalau dari saya belum butuh untuk sekarang ini</i></p>	<p><i>Iya kami perlu aplikasi itu</i></p>
<p>Berapa persenkah diskon untuk stok makanan berlebih jika ingin dijual?</p>	<p><i>Tidak ada diskon karena tidak ada stok makanan berlebih yang dijual</i></p>	<p><i>Nggak ada diskon sih karna kami gak menjualnya, untuk saat ini belum ada rencana untuk menjual sisa stok makanan berlebihnya baru ada donasi aja</i></p>
<p>Apakah Anda sudah pernah menggunakan aplikasi serupa sebelumnya?</p>	<p><i>Belum pernah</i></p>	<p><i>Belum pernah</i></p>

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta





Lampiran 2 (Lanjutan) *Script Wawancara*

<p>Apakah aplikasi ini akan dibutuhkan di kemudian hari ?</p>	<p><i>Kalau menurut saya itu dibutuhkan, tapi pada tpe restoran tertentu aja contohnya seperti bakery yang gak bisa dimasukkan ke freezer kalo gak terjual, kalo gak laku ya pasti dibuang, warung makan prasamanan juga butuh aplikasi ini karena semua makanannya udah dimasak semua buat ditampilin, kalau ada yang gak terjual biasanya dibuang</i></p>	<p><i>Butuh, apalagi warung makan kayak di sini</i></p>
<p>Bagaimana menurut Anda tampilan atau fitur dari aplikasi ini? Apakah Anda memiliki saran dan masukan ?</p>	<p><i>Untuk tampilannya mungkin bisa lebih di <u>improve</u> lagi, karena menurut saya ini masih terlalu sederhana. Tapi ini sudah cukup lengkap dan terlihat user friendly.</i></p>	<p><i>Bagi saya ini sudah cukup sederhana dan simpel untuk digunakan, baik untuk sisi pelanggan dan untuk sisi penjual. Karena kalo tampilan itu bisa di sesuaikan dengan jenis usaha makanannya sih menurut saya.</i></p>

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 2 (Lanjutan) *Script* Wawancara

Daftar Pertanyaan	Restauran	
	JPG	Bunga Bakery
Apakah restoran Anda memiliki stok makanan berlebih?	<i>Iya ada, Cuma café kaya kami ini siasatannya dengan menggunakan makanan frozen food, jadi di buat sesuai order gitu</i>	<i>Pasti ada, karena kami retail bakery yan produksinya udah ribuan per hari dengan masa expired nya ga lebih dari 10 hari dan disini ngga pernah pas ya setiap harinya, ada lebih ada kurang, jadi pasti punya stok makanan berlebih atau sebutannya Based Stocked.</i>
Bagaimana cara restoran Anda mengelola sisa stok makanan berlebih?	<i>Kalau di kami, kalau ada makanan berlebih biasanya dibikin menu kontemporer dan kami bagi ke karyawan dan warga sekitar sih. Kalo donasi nya hari Jumat namanya donasi Jumat berkah</i>	<i>Biasanya diberikan diskon, atau dijual ke pakan ternak ikan, yang mana sebenarnya ini dibuang tapi tetep menghasilkan uang.</i>
Bagaimana pendapat Anda membuang/menghancurkan sisa stok makanan berlebih di luar jam operasional restoran	<i>Ngga setuju ya, karena selain kerugian itu juga ngga baik untuk lingkungan ya, makanya kami disini biasanya buat makanannya sesuai order, dan lebih ke frozen food aja atau ya kita olah dengan menu lain yang kita tawarkan kondisional perhari nya gitu.</i>	<i>Sebenarnya ini masalah yang ga bisa dihindari di usaha retail bakery, karena memang ini ga pernah pas kalau produksi, caranya ya bagaimana kita menekan kerugian dengan liat forecast yang jelas dan tepat.</i>
Seberapa sering restoran Anda membuang sisa stok makanan berlebih?	<i>ngga begitu sering sih bisa dibilang sangat jarang, tapi biasanya ada aja kelebihan makanan berlebih.</i>	<i>Sering dan itu pasti</i>

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 2 (Lanjutan) *Script* Wawancara

Apakah Anda pernah mengalami kerugian karena pemborosan makanan?	<i>Pasti pernah ya, makanya kami banyak lakuin cara untuk menekan kerugian itu, misal buat menu substitusi atau promo kondisional sesuai hari aja. Tapi bagi saya kalau sisa makanan berlebih itu didonasikan itu bukan kerugian bagi saya.</i>	<i>Pernah, pasti pernah. Kerugian kami bahkan pernah menyentuh angka 80 jt rupiah, ini karena produknya ngga terjual</i>
Apakah restoran Anda memiliki sistem pengelolaan stok makanan?	<i>Caranya dengan frozen food itu sih.</i>	<i>Biasanya kami pisahin dulu untuk barang yang akan di diskon dan di jual ke esokannya, karena kalo usaha retail bakery gini di hari ke 4 atau 5 itu udah masuk harga diskon, dan kalo memang ngga terjual sampe hari ke 10 itu kita buang ya atau jual ke ternak ikan.</i>
Apakah restoran membutuhkan aplikasi pihak ketiga untuk membantu menjual atau mendonasikan stok makanan berlebih?	<i>Menurut saya aplikasi ini akan sangat ngebantu ya, apalagi kalau aplikasi bisa jamin makanan berlebih resto akan bisa terjual, dan apa lagi kalau masyarakat bisa tereduksi dengan baik tentang aplikasi ini, rasanya akan sangat baik ya buat kurangi food waste.</i>	<i>Biasanya si ngga pake aplikasi untuk jual makanan berlebih, tapi ini bisa nolong sih kalo aplikasinya bisa dapet forecast yang tepat sasaran.</i>
Berapa persentase diskon untuk stok makanan berlebih jika ingin dijual?	<i>tergantung sih, biasanya kita ubah makanan itu jadi menu substitusi jadi ngga berkurang jauh.</i>	<i>30% s.d. 50% , kalau ada toko yang pasang diskonnya tinggi banget, biasanya akan ada teguran si ke toko nya.</i>

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Lampiran 2 (Lanjutan) *Script Wawancara*

Apakah Anda sudah pernah menggunakan aplikasi serupa sebelumnya?	<i>belum pernah sih.</i>	<i>Ngga si ngga pernah</i>
Apakah aplikasi ini akan dibutuhkan di kemudian hari ?	<i>Iya menurut saya ini bagus untuk masa depan dan mungkin akan sangat dibutuhin ya.</i>	<i>Kalau aplikasi ini bisa dapet Forecast (penjualan) yang sesuai bisa sangat membantu usaha retail bakery seperti ini ya, dan aplikasi ini nolong oke Cuma pasti ada plus minusnya harus.</i>
Bagaimana menurut Anda tampilan atau fitur dari aplikasi ini? Apakah Anda memiliki saran dan masukan ?	<i>Tampilan menurut saya sudah cukup cuma mungkin untuk warna bisa dicari warna yang lebih menarik daripada <u>orange</u>. Atau mungkin jika tetap mau <u>orange</u> harus ketemu dengan warna lain yang <u>match</u> dengan warna <u>orange</u>.</i>	<i>Ya, kalo untuk fitur ini sudah cukup lengkap, mungkin tampilannya bisa lebih dibuat elegan tergantung dengan jenis makanan yang dijual. Contoh kalo untuk bunga bakery tampilannya bisa lebih ke warm tone atau elegant tone begitu.</i>

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

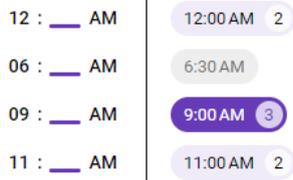
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Lampiran 3 Kuisioner Pengambilan Data

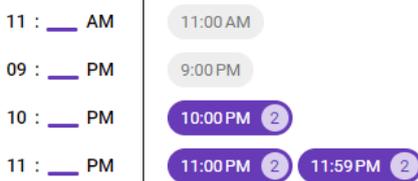
Jam buka

8 responses



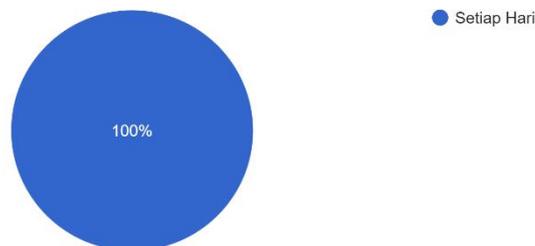
Jam tutup

8 responses



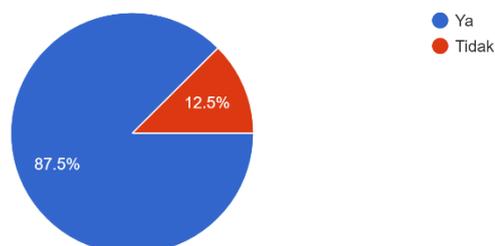
Hari Operasional

8 responses



Apakah restoran Anda memiliki sistem pengelolaan stok makanan?

8 responses



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

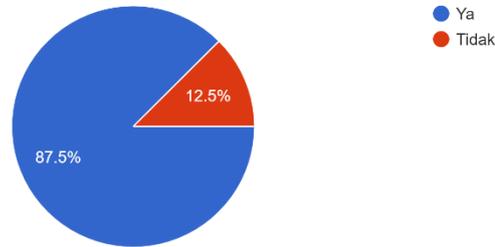
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Lampiran 3 (Lanjutan) Kuisioner Pengambilan Data

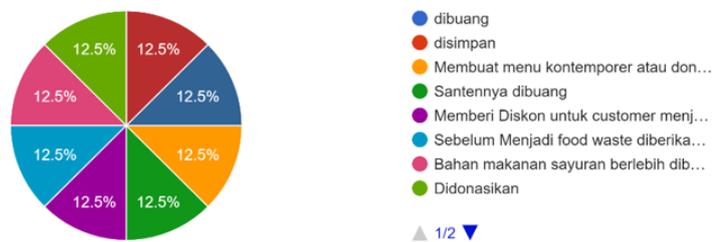
Apakah restoran Anda memiliki stok makanan berlebih?

8 responses



Bagaimana cara restoran Anda mengelola sisa stok makanan berlebih?

8 responses



- Membuat menu kontemporer atau donasi Jum'at berkah.
- Santennya dibuang.
- Memberi diskon untuk customer saat *outlet* menjelang tutup, memberi diskon untuk karyawan saat jam tutup, produk yang sudah kadaluarsa dibuang.
- Sebelum Menjadi limbah makanan diberi diskon 30%, ketika sudah menjadi limbah makanan akan dijual menjadi makanan hewan ternak.
- Bahan makanan sayuran berlebih dibuang, minyak jelantah dijual, minuman berlebih didonasikan.
- Didonasikan.
- Dibagikan ke karyawan dan didonasikan.
- Daging, ikan dan bahan makanan beku lainnya disimpan, sedangkan sayur yang sudah tidak layak konsumsi dibuang.

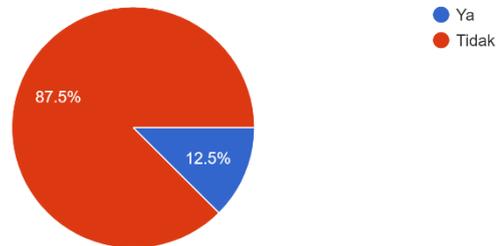
Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 3 (Lanjutan) Kuisioner Pengambilan Data

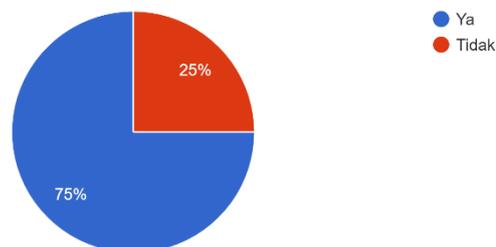
Apakah Anda sudah pernah menggunakan aplikasi serupa sebelumnya?

8 responses



Apakah retoran membutuhkan aplikasi pihak ketiga untuk membantu menjual atau mendonasikan stok makanan berlebih?

8 responses



POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA



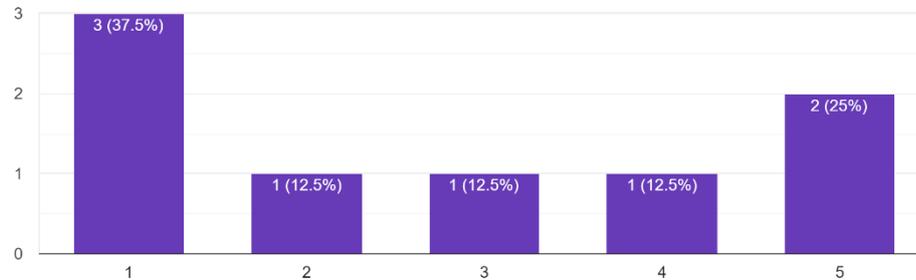
Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 3 (Lanjutan) Kuisioner Pengambilan Data

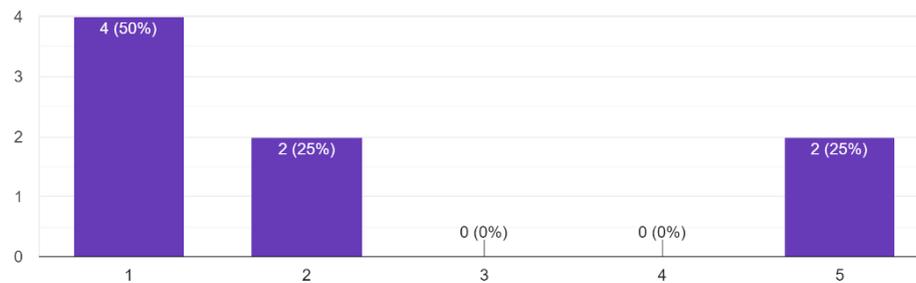
Bagaimana pendapat Anda membuang/menghancurkan sisa stok makanan berlebih di luar jam operasional restoran

8 responses



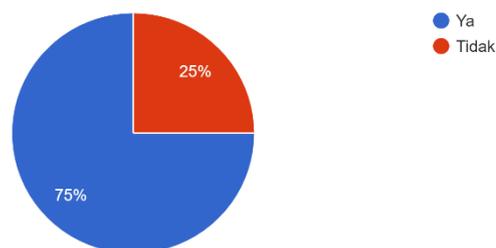
Seberapa sering restoran Anda membuang sisa stok makanan berlebih?

8 responses



Apakah Anda pernah mengalami kerugian karena pemborosan makanan?

8 responses



Hak Cipta :

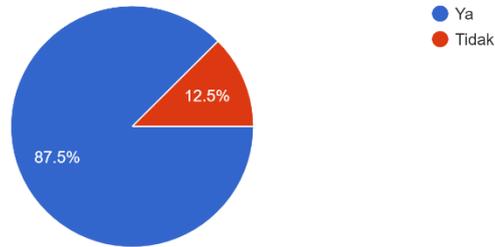
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Lampiran 3 (Lanjutan) Kuisioner Pengambilan Data

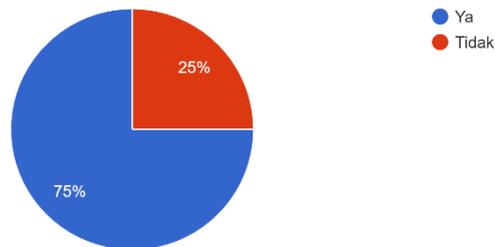
Apakah restoran Anda memiliki sistem pengelolaan stok makanan?

8 responses



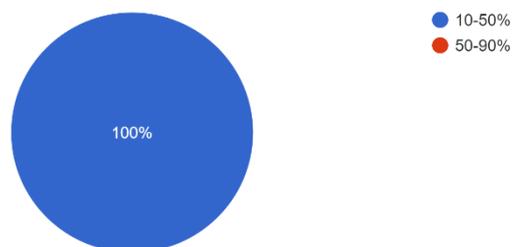
Apakah restoran membutuhkan aplikasi pihak ketiga untuk membantu menjual atau mendonasikan stok makanan berlebih?

8 responses



Berapa persenkah diskon untuk stok makanan berlebih jika ingin dijual?

3 responses

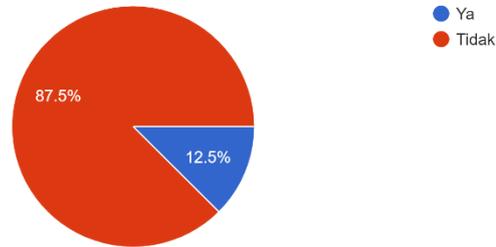


Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 3 (Lanjutan) Kuisioner Pengambilan Data

Apakah Anda sudah pernah menggunakan aplikasi serupa sebelumnya?
8 responses



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 3 (Lanjutan) Kuisisioner Pengambilan Data

Peran
3 responses



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta



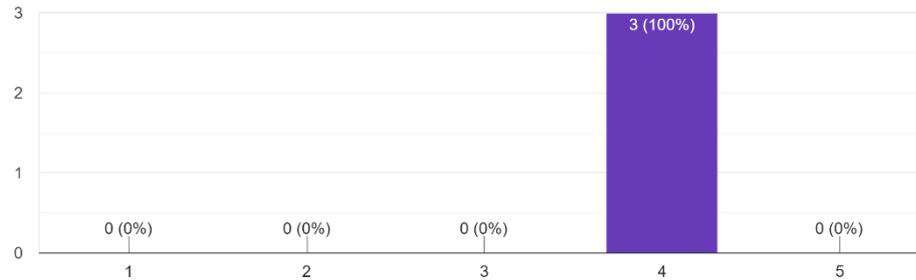
Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 4 Pengujian UAT

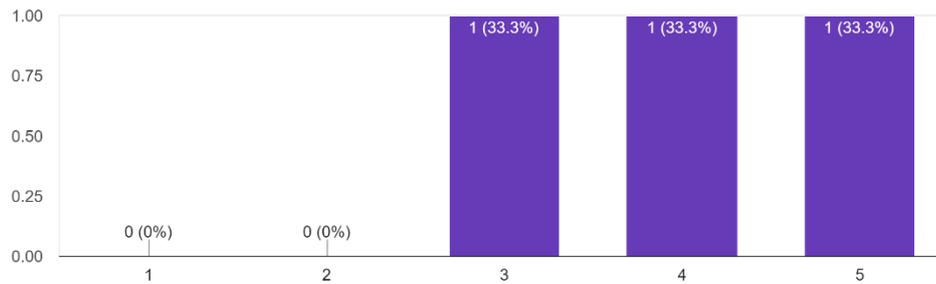
Fungsionalitas: Fitur registrasi dan login berfungsi dengan baik

3 responses



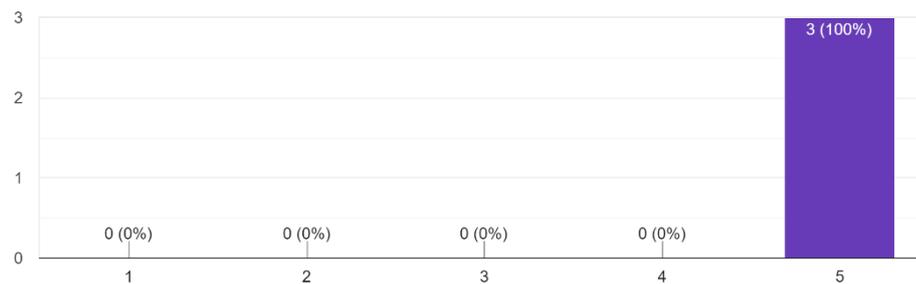
Antarmuka: Tampilan web untuk registrasi dan login mudah dipahami

3 responses



Alur Penggunaan: Alur registrasi dan login mudah dipahami

3 responses



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



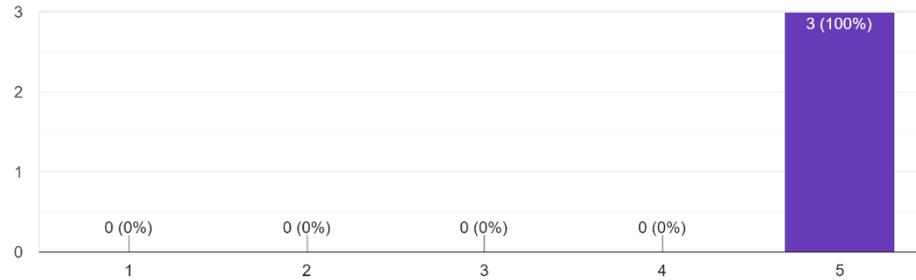
Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 4 (Lanjutan) Pengujian UAT

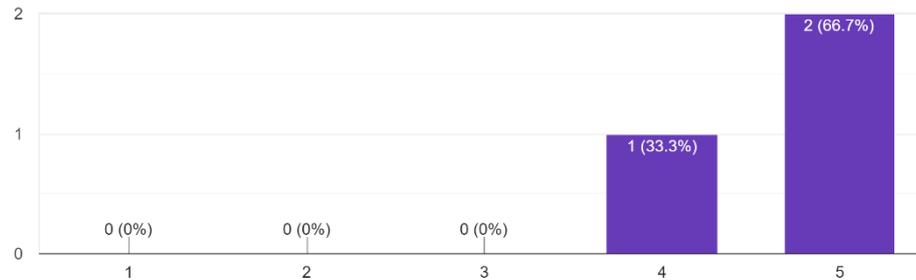
Fungsionalitas: Fitur profil dan edit profil berfungsi dengan baik

3 responses



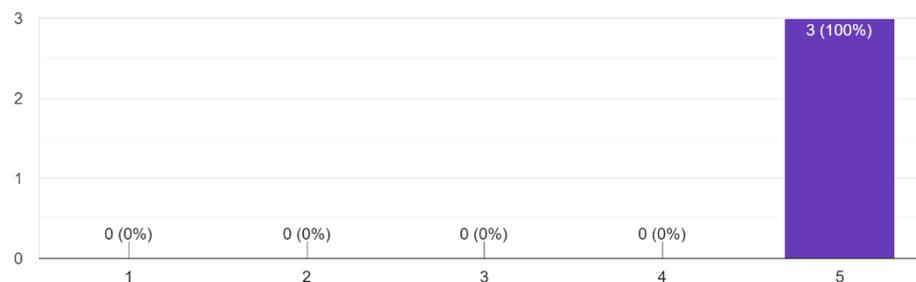
Antarmuka: Tampilan web untuk profil dan edit profil mudah dipahami

3 responses



Alur Penggunaan: Alur registrasi dan login mudah dipahami

3 responses





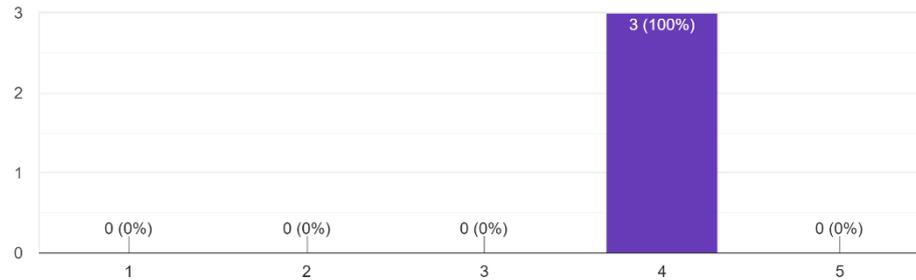
Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 4 (Lanjutan) Pengujian UAT

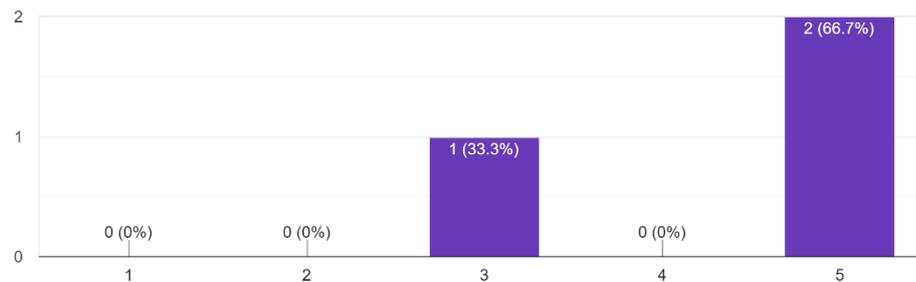
Fungsionalitas: Fitur donasi berfungsi dengan baik

3 responses



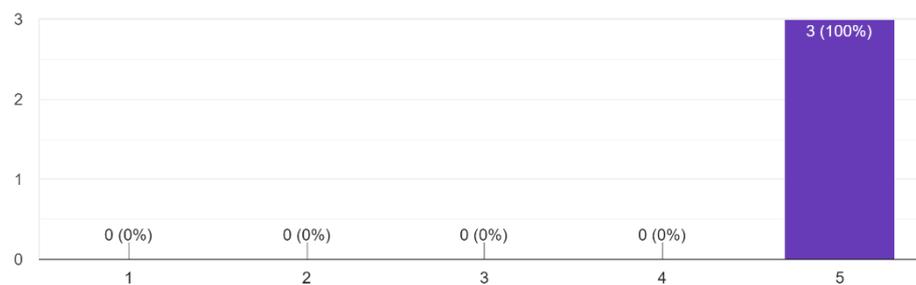
Antarmuka: Tampilan web untuk donasi mudah dipahami

3 responses



Alur Penggunaan: Alur donasi mudah dipahami

3 responses





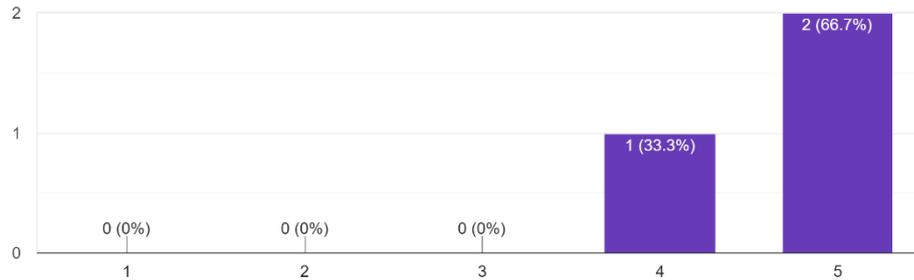
Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 4 (Lanjutan) Pengujian UAT

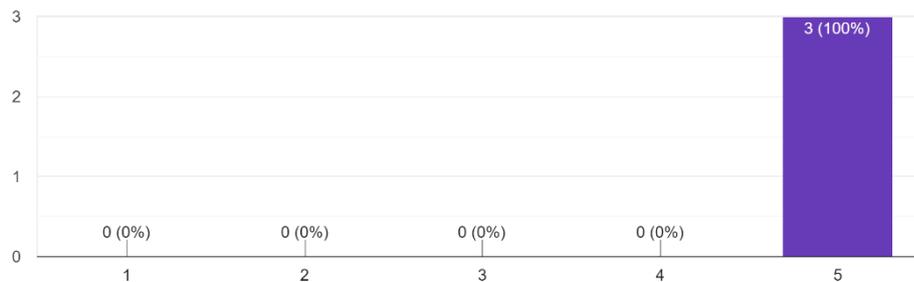
Fungsionalitas: Fitur riwayat donasi berfungsi dengan baik

3 responses



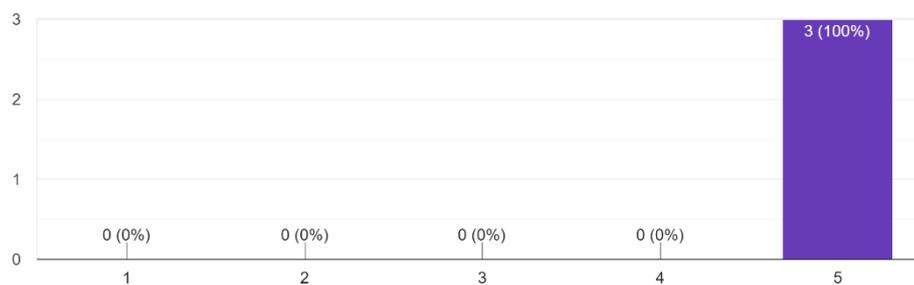
Antarmuka: Tampilan web untuk riwayat donasi mudah dipahami

3 responses



Alur Penggunaan: Alur riwayat donasi mudah dipahami

3 responses



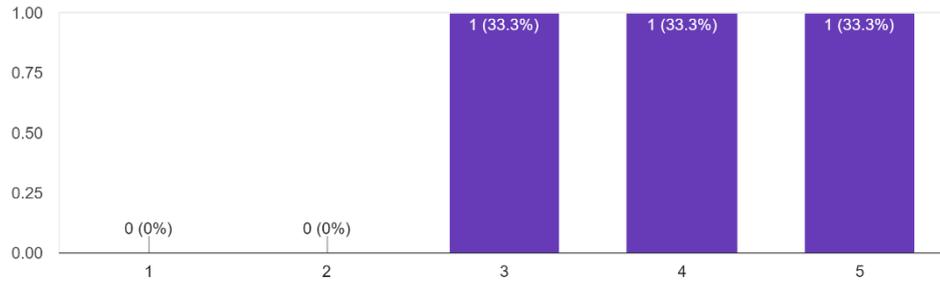


Hak Cipta :

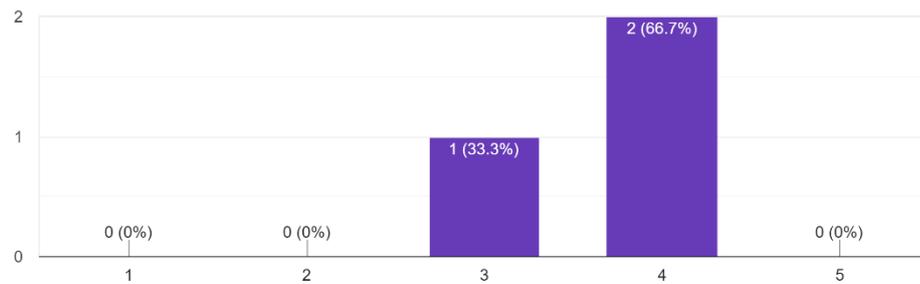
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 4 (Lanjutan) Pengujian UAT

Fungsionalitas: Fitur chat berfungsi dengan baik
3 responses



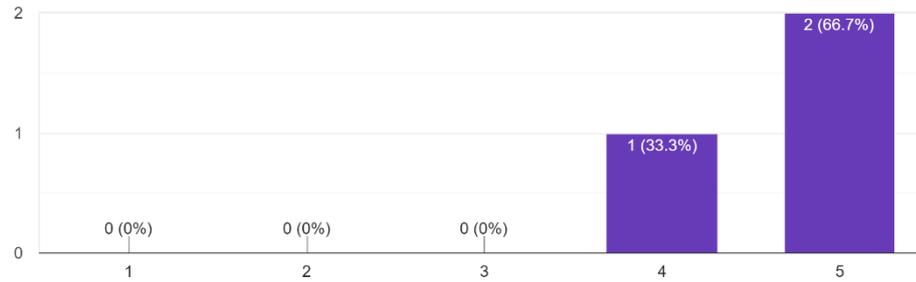
Antarmuka: Tampilan web untuk chat mudah dipahami
3 responses



**NEGERI
JAKARTA**

Lampiran 4 (Lanjutan) Pengujian UAT

Alur Penggunaan: Alur chat mudah dipahami
3 responses

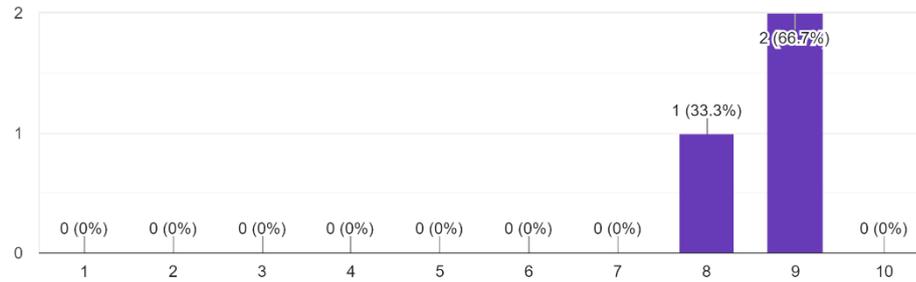


Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 5 Pengujian NPS

Seberapa besar kemungkinan Bapak/Ibu akan merekomendasikan web ini kepada rekan Bapak/Ibu?
3 responses



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta