

Implimentasi Sistem Informasi Manajemen Pemesanan Makanan Berbasis *Website* Studi Kasus Ichiban Sushi Samarinda

Rolly Rezki Ananda¹, Bambang Sutedjo², Sufiandi Setiawan Tri Yulianto³, Triyono⁴, Fenty Fauziah⁵

^{1,2,3,4,5}Program Magister Manajemen, Fakultas Ekonomi Bisnis dan Politik, Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur.

E-mail: ¹2111102435001@umkt.ac.id, ²2111102435003@umkt.ac.id, ³2111102435007@umkt.ac.id, ⁴2111102435024@umkt.ac.id, ⁵ff230@umkt.ac.id

Article Info

Article history:

Received Oktober 28 2022

Revised November 13 2022

Accepted November 15 2022

Kata Kunci:

Inovasi Teknologi

Pemasaran

Pemasaran Digital

ABSTRAK

Sistem informasi pemesanan berbasis *website* pada rumah makan ataupun restoran sangat sedikit di implimentasikan oleh rumah makan maupun restoran di Indonesia. Ichiban sushi merupakan rumah makan masakan Jepang *full-service* dengan jumlah outlet terbanyak di Indonesia, sistem informasi pemesanan makanan di Ichiban sushi sudah tidak menggunakan sistem konvensional dimana saat ini pemesanan di Ichiban menggunakan pemesanan berbasis *website*. Penelitian ini bertujuan untuk melihat kemudahan dan kendala yang dirasakan oleh konsumen dalam pelaksanaan sistem informasi pemesanan berbasis *website* yang diterapkan oleh Ichiban sushi Samarinda. Metode yang digunakan pada penelitian ini menggunakan metode kualitatif, pengumpulan data penelitian dengan observasi lapangan dengan mengamati konsumen yang ada di Ichiban sushi Samarinda maupun konsumen disekitar Ichiban sushi Samarinda. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa sistem informasi pemesanan berbasis *website* menjadikan proses pemesanan makanan menjadi mudah dan cepat, terlebih di era pandemi saat penelitian dilaksanakan konsumen tidak khawatir tertular virus covid karena tidak bertukar buku menu rumah makan. Selain itu bagi rumah makan mendapat keuntungan berupa terhimpunnya data konsumen seperti kontak konsumen dan menu favorit mereka.

Keywords:

Technological Innovation

Marketing

Digital Marketing

ABSTRACT: *Website-based ordering information systems at restaurants or restaurants are very little implemented by restaurants and restaurants in Indonesia. Ichiban sushi is a full-service Japanese restaurant with the largest number of outlets in Indonesia, the information system for ordering food at Ichiban Sushi is no longer using the conventional system where currently ordering at Ichiban uses website-based ordering. This study aims to see the ease and constraints felt by consumers in the implementation of a website-based ordering information system implemented by Ichiban Sushi Samarinda. The method used in this study using qualitative methods, research data collection with field observations by observing consumers in Ichiban Sushi Samarinda and consumers around Ichiban Sushi Samarinda. The results of this study indicate that a website-based ordering information system makes the food ordering process easy and fast, especially in the pandemic era when research is carried out, consumers are not worried about contracting the covid virus because they do not exchange restaurant menu books. In addition, restaurants will benefit from the collection of consumer data such as consumer contacts and their favorite menus.*

Corresponding Author:

Rolly Rezki Ananda

Fakultas Ekonomi Bisnis dan Politik,

Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur,

Jalan Ir. H. Juanda No.15, Samarinda, Kalimantan Timur, Indonesia.

Email: 2111102435001@umkt.ac.id

1. PENDAHULUAN

Dalam perkembangan teknologi beberapa tahun terakhir, sistem informasi telah menjadi simbol sebuah organisasi sebagai kemajuan dan juga instrumen yang sangat dibutuhkan untuk bertahan dalam ketatnya daya saing saat ini. Organisasi yang tidak menerapkan hal tersebut ke dalam strukturnya akan terputus dari persaingan industri akibat daya saing yang menurun [1].

Seperti halnya industri rumah makan, yang mana sampai saat ini masih diyakini sebagai salah satu ragam usaha ekonomi yang memiliki prospek yang bagus [2]. Hal ini pun juga dibuktikan dengan meningkatnya perkembangan usaha ini dari tahun ke tahun. Walau demikian terdapat pula rumah makan yang mengalami kebangkrutan disebabkan tidak dapat mempertahankan pelanggannya. Pelayanan dan promosi menjadi strategi paling jitu untuk dapat meningkatkan jumlah pengunjung. Terlebih lagi dengan ketatnya persaingan bisnis pada bidang ini. Kepuasan pengunjung maupun pelanggan terhadap pelayanan yang baik pun menjadi nilai penting. Demi meningkatkan jumlah pengunjung, maka aspek pelayanan ini harus lebih diperhatikan .

Perubahan era yang sangat cepat menuntut setiap pihak untuk dapat beradaptasi dengan perkembangan teknologi. Karena teknologi bukan hanya merubah gaya hidup manusia dari generasi kegenerasi, kemajuan teknologi ikut berimbas terhadap cara pandang, cara berpikir, dan akselerasi *neuron* otak dalam merespon setiap perubahan dan kemajuan teknologi informasi tersebut, hal ini disebutkan oleh santosa dalam kadek [3]. Terutama rumah makan pun harus dengan cepat untuk beradaptasi dan menggunakan teknologi dengan baik demi meningkatkan pelayanan kepada pelanggan semakin maksimal, serta menjadikan setiap pelayanan kepada pelanggan lebih efektif [4],[5],[6] .

Sistem pelayanan yang masih konvensional banyak ditemui disekitar kita, dimana pelayanan kepada pelanggan kurang dalam penggunaan teknologi dan bahkan tidak menggunakan teknologi digital sama sekali. Sistem pelayanan konvensional sendiri dapat digambarkan, ketika konsumen datang ke rumah makan dan ketika mereka ingin memesan makanan mereka diberikan buku menu konvensional dimana berupa beberapa gambar maupun list yang dicetak kemudian dihimpun menjadi satu bagian atau satu buku menu. Setelah melakukan pemesanan biasanya konsumen akan memanggil pramusaji di rumah makan untuk dilakukannya pencatatan kedalam nota pembelian dan pesanan pelanggan. Setiap pesanan yang dicatat kemudian di sampaikan kepada bagian kasir untuk di input dan juga disampaikan kebagian dapur untuk dipersiapkan sesuai dengan menu yang dipilih. Hal ini tentunya akan memakan waktu dan membuat banyaknya kertas yang digunakan sehingga dokumen dokumen sisa pencatatan akan susah untuk disimpan dalam waktu lama.

Berbeda dengan sistem pemesanan berbasis teknologi digital (*website*) yang lebih modern, dimana proses pemesanan hingga makanan dihidangkan semua masuk kedalam sistem informasi manajemen, konsumen yang datang kerumah makan tidak perlu lagi mengantri ataupun memegang buku menu yang disediakan, cukup melakukan scanning pada *barcode* yang tertera dimeja, maka konsumen dapat dengan mudah melakukan pemesanan, didalam sistem yang disediakan rumah makan , setelah melakukan login kedalam sistem , konsumen disajikan dengan tampilan buku menu digital didalamnya terdapat banyak gambar menu sehingga konsumen dapat memilih menu yang diinginkan. Menu yang dipilih secara otomatis terinput kedalam data base rumah makan. dengan adanya teknologi setiap data yang terinput akan didistribusikan kepada pos masing masing untuk dilaksanakan dan diolah sesuai dengan pesanan konsumen, hal ini membuat data

terhimpun secara digital dan tersimpan serta tersusun dengan rapi. Sehingga data tersebut mudah diolah menjadi informasi penting bagi manajer dalam mengambil keputusan manajerial.

Ichiban sushi adalah rumah makan masakan Jepang *full-service* dengan jumlah *outlet* terbanyak di Indonesia, yang telah hadir lebih dari dua dekade. Hidangan utama di restoran Ichiban Sushi adalah *sushi roll*, tetapi mereka juga menyajikan hidangan-hidangan Jepang lainnya yang disesuaikan dengan selera masyarakat Indonesia [7]. Ichiban sushi menerapkan sistem pemesanan berbasis *website* dimana setiap konsumen yang ada menggunakan perangkat cerdasnya untuk mengakses *website* daftar menu dan pemesanan makanan yang akan dibeli. Dalam proses penerapannya ada kelebihan dan kendala yang dihadapi baik dari segi konsumen maupun rumah makan sendiri.

Beragam variasi makanan menjadi daya tarik pada setiap rumah makan dibandingkan dengan makanan yang disajikan di rumah makan. Pada rumah makan pengunjung datang melakukan pemesanan makanan dan minuman. Kemudian pelayan harus datang ke pelanggan untuk memberikan buku menu untuk segera dilihat oleh pelanggan agar dapat melakukan pemesanan. Hal ini dirasa kurang efektif karena dikhawatirkan akan menjadi keterlambatan dalam proses pembuatan makanan. Kemudian masalah lain yang sering dihadapi pada sistem pemesanan ini antara lain lamanya proses dalam menangani suatu pemesanan terlebih dengan jumlah pengunjung yang banyak dan mengakibatkan panjangnya antrian dari pengunjung yang juga baru datang, kemudian kurangnya informasi terhadap menu makanan yang sudah habis atau sudah tidak tersedia, dan yang terakhir ketika pengunjung melakukan pembayaran, bagian kasir masih melakukan perhitungan total harga secara manual yang mengakibatkan antrian pengunjung yang ingin membayar.

2. METODE PENELITIAN

Pada penelitian ini peneliti menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif yang digunakan untuk mendapatkan data yang berhubungan dengan implimentasi sistem informasi manajemen pemesanan makanan berbasis *website* di Ichiban sushi. Metode deskriptif adalah suatu metode yang berfungsi untuk mendeskripsikan atau memberikan gambaran terhadap objek yang diteliti melalui data atau sampel yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa melakukan analisis dan membuat kesimpulan yang berlaku [8]. Sehingga dapat dijabarkan bahwa penelitian deskriptif analisis memusatkan perhatian kepada masalah-masalah sebagaimana adanya tanpa mengurangi maupun melebihkan data yang dihimpun oleh peneliti. Hasil yang dihimpun di olah dan dianalisis untuk ditarik kesimpulan.

2.1. Subjek dan Objek Penelitian

Subjek penelitian ini adalah konsumen yang datang kerumah makan Ichiban sushi dan juga konsumen yang berada dirumah makan lain disekitar ichiban sushi samarinda, disaat penelitian terdapat 10 orang yang berada di rumah makan Ichiban sushi dan 6 orang yang sedang mengantri dirumah makan yang bersebelahan dengan rumah makan Ichiban sushi. Dan objek pada penelitian ini adalah implementasi sistem informasi manajemen pemesanan makanan berbasis *website* di Ichiban sushi samarinda.

2.2. Teknik Pengumpulan, Analisis dan Keabsahan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan di penelitian ini hanya menggunakan observasi dimana peneliti melihat perilaku yang diperlihatkan oleh konsumen saat melakukan pemesanan makanan berbasis *website* di Ichiban sushi, dan juga peneliti melakukan observasi terhadap perilaku yang diperlihatkan konsumen rumah makan lain yang tidak menggunakan sistem pemesanan berbasis *website* pada rumah makannya. Miles and Huberman menyatakan bahwa aktivitas dalam analisis data kualitatif dilakukan secara

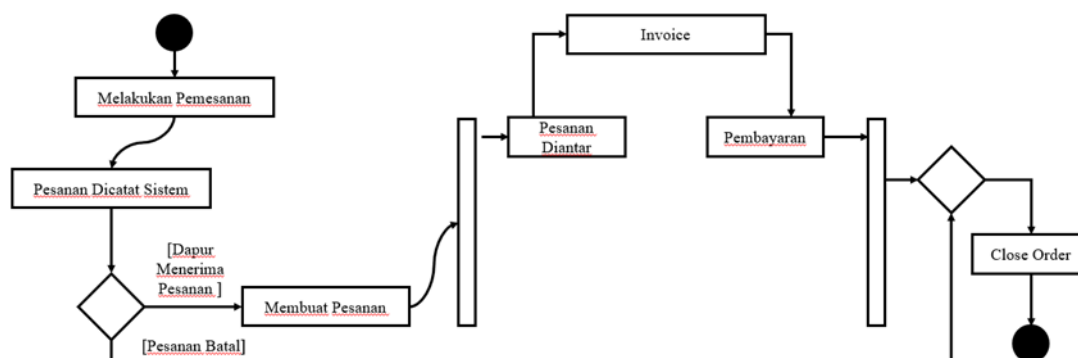
interaktif dan berlangsung secara terus menerus sampai tuntas sehingga datanya sudah jenuh [8].

Penelitian ini menggunakan teknik pemeriksaan keabsahan data meningkatkan ketekunan, teknik ini adalah meningkatkan ketekunan dalam bentuk pengecekan kembali apakah data yang telah ditemukan itu benar atau tidak, dengan cara melakukan pengamatan secara terus menerus, membaca berbagai referensi buku maupun hasil penelitian atau dokumentasi yang terkait [9].

3. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Ichiban sushi terus berupaya meningkatkan pelayanan yang diberikan kepada konsumennya, dimana penggunaan sistem informasi manajemen pemesanan makanan berbasis website diharapkan menjadi sebuah keunggulan dan memberi kemudahan kepada pelanggan yang ada. Sistem informasi manajemen pemesanan makanan berbasis *website* yang implementasikan oleh Ichiban sushi samarinda menghadirkan kemudahan dan kendala bagi konsumennya . berikut pemaparan kami terkait hasil dari penelitian yang telah kami lakukan.

3.1. Activity Diagram sistem yang berjalan di rumah makan Ichiban Sushi



Gambar 1. Activity Diagram Sistem yang berjalan di rumah makan Ichiban

Pada gambar 1. Activity Diagram sistem yang berjalan, ada empat aktor yang terlibat dalam sistem yaitu Pelanggan, Pelayan, Kasir, *Leader/Manajer* atau Pemilik rumah makan.

Tabel 1. Skenario Activity Diagram Pelanggan

Aktor	Pelanggan
Skenario	Pihak pelanggan melakukan transaksi dalam proses pemesanan makanan di meja makan dengan barcode scan

Tabel 2. Skenario Activity Diagram Pelayan

Aktor	Pelayan
Skenario	Pihak pelayan melakukan pelayanan terhadap pesanan pembeli yang sudah masuk kedalam sistem. Mulai dari saat melakukan persiapan bahan , hingga mengolahnya menjadi makanan hingga makanan tersebut diantar kemeja konsumen.

Tabel 3. Skenario Activity Diagram Kasir

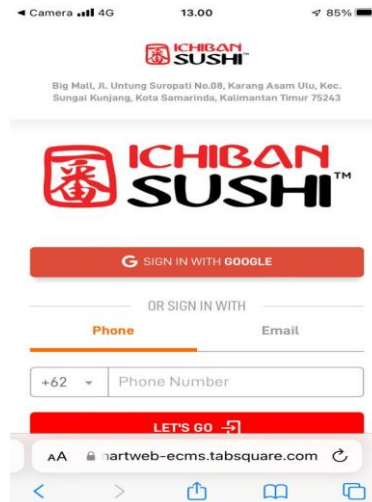
Aktor	Kasir
Skenario	Pihak kasir melakukan pengecekan pesanan pelanggan dan jumlah bayar dari pesanan kemudian melakukan input data penjualan tersebut

Tabel 4. Skenario Activity Diagram *Leader/Manajer*

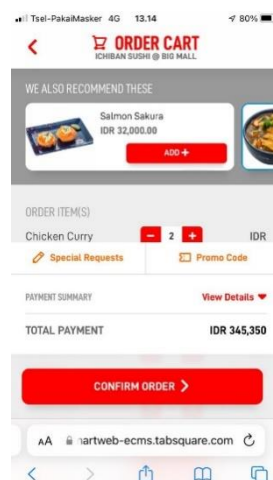
Aktor	<i>Leader/Manajer</i>
Skenario	Pihak manajer atau <i>Leader</i> rumah makan menerima data laporan penjualan yang telah terinput dalam sistem pemesanan tadi.

3.2. Mekanisme sistem pemesanan berbasis *website* Ichiban Sushi

Sistem informasi pada rumah makan dapat membantu mengurangi kesalahan manusia dalam proses transaksi yang berlangsung mulai dari proses pemesanan hingga menghitung total pembelian dari pelanggan, sehingga kasir tidak perlu menghitung transaksi satu persatu dengan kalkulator, dan pihak pemilik ataupun manajerial rumah makan dapat menerima laporan penjualan secara otomatis karena prosesnya sudah terkomputerisasi [10]. Berikut Mekanisme sistem pemesanan berbasis *website* oleh Ichiban sushi yang dilakukan oleh konsumen.

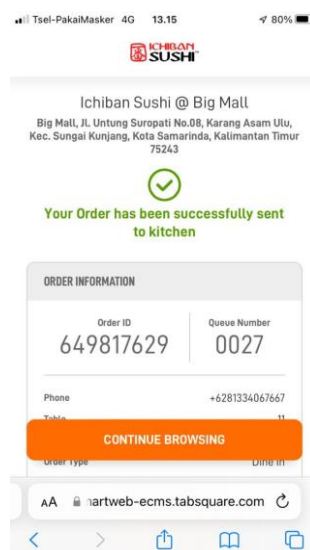
**Gambar 2.** Halaman utama/menu

Pada gambar 2. halaman utama merupakan halaman beranda sistem informasi pada rumah makan Ichiban yang dirancang sebegus dan semudah mungkin agar menarik perhatian pelanggan yang ada pada rumah makan Ichiban. Pada halaman ini juga ditampilkan sub menu makanan seperti rekomendasi menu, menu baru, paket makanan dan minuman.

**Gambar 3.** Halaman Keranjang Pesanan

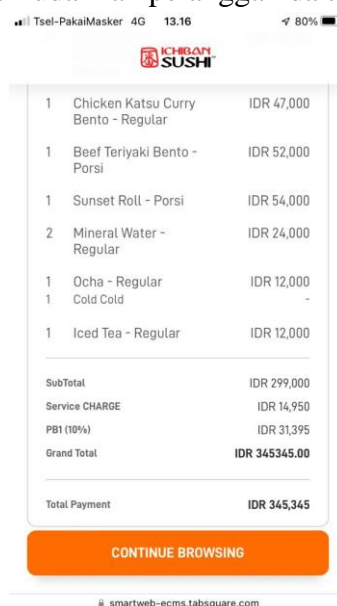
Pada gambar 3. menampilkan informasi mengenai menu apa saja yang sudah dipesan oleh pelanggan hal ini memudahkan pelanggan agar tidak terjadi kesalahan dalam memesan suatu menu makanan maupun minuman. Pelanggan juga dapat menambahkan menu, menambah maupun mengurangi pesanan, memberi catatan agar bagian dapur dapat

menyesuaikan pesanan pelanggan. Kemudian ada juga fitur kode promo, dengan ini pelanggan dapat memasukkan kode promo yang dimiliki agar nantinya mendapatkan potongan harga maupun penambahan makanan secara gratis yang sudah diberikan oleh pihak rumah makan.



Gambar 4. Halaman Konfirmasi Pesanan

Pada gambar 4. halaman ini menampilkan informasi bahwa pesanan yang sudah diinput oleh pelanggan sudah berhasil masuk kedalam sistem dan juga otomatis terkirim ke bagian dapur rumah makan. Pelanggan akan mendapatkan order id, dan informasi mengenai antrian keberapa pesanan pelanggan tersebut. Seperti yang terlihat digambar bahwa pesanan pelanggan tersebut memiliki order id 649817629 dengan nomor antrian pesanan 0027. Hal ini sangat memudahkan pelanggan dalam menunggu pesannya jadi.



Gambar 5. Halaman pembayaran pesanan

Pada gambar 5. halaman ini menampilkan informasi total pemesanan yang sudah dipesan oleh pelanggan yang mana nanti akan dibayar dibagian kasir. Dapat dilihat pada gambar semua menu makanan dan minuman yang sudah dipesan otomatis tercatat beserta harga dan juga sudah langsung terhitung total pembayarannya, dengan ini bagian kasir tidak perlu repot lagi mencatat maupun menghitung total pesanan pelanggan tadi. Bagian manajer pun juga dapat mudah memeriksa semua transaksi penjualan yang sudah tersimpan secara otomatis.

3.3. Kelebihan dan kendala oleh konsumen dalam pengimplimentasian sistem informasi manajemen pemesanan makanan berbasis *website*

Dalam pengimplimentasian sistem informasi manajemen pemesanan makanan berbasis *website*. Bagi konsumen mendapatkan kemudahan dan kendala yang dihadapi. Kemudahan dan kendala yang ada menjadi faktor yang dapat mempengaruhi kepuasan pelanggan, dimana kemudahan dan kendala dalam pengimplimentasian sistem merupakan suatu unsur kualitas pelayanan yang harus dijaga oleh rumah makan. Menurut beberapa penelitian terkait ilmu pemasaran, kepuasan pelanggan dipengaruhi oleh kualitas pelayanan yang diberikan [11],[12],[13].

Sesuai dari hasil observasi kami terkait implementasi sistem informasi manajemen pemesanan makanan berbasis *website*, berikut kemudahan yang diterima oleh konsumen Ichiban sushi samarinda:

a. Mengurangi durasi berdiri

Dengan menggunakan sistem pemesanan berbasis *website*, konsumen tidak perlu lagi menghabiskan waktu tunggu mereka dengan berdiri, dalam sistem pemesanan makanan konvensional, konsumen diharuskan berdiri dalam antrian menunggu hingga gilirannya tiba untuk memesan makanan yang diinginkan. Hal ini tidak lagi dirasakan bagi pengunjung Ichiban sushi karena ketika mereka datang pada rumah makan mereka langsung duduk pada meja yang kosong dan langsung memesan menggunakan *barcode* yang tersedia di meja mereka

b. Lebih cepat menerima pelayanan

Dengan sistem pemesanan berbasis *website*, pelayanan yang diberikan lebih cepat. Ketika konsumen memasukkan data makanan yang dipilih, maka data makanan tersebut langsung masuk ke bagian dapur untuk segera diproses. Lebih cepat dalam proses pengolahan makanan maka akan semakin cepat pula makanan tersaji.

c. Meningkatkan rasa aman dari penyakit dan virus

Penggunaan sistem berbasis *website* memudahkan konsumen untuk melihat menu makanan tanpa menyentuh dan bertukar buku menu, hal ini menjadi faktor yang bisa mengurangi resiko tertular virus terutama virus covid 19 yang penularannya karena terjadinya kontak fisik antara manusia dengan benda yang telah disentuh oleh orang yang terinfeksi, kemudian tangan menyentuh mata, hidung, dan mulut [14].

d. Semua konsumen terlayani

Dengan sistem berbasis *website*, pemesanan dilakukan dengan perangkat masing masing, sehingga pelayanan terlaksana dengan merata dan berurutan, apabila rumah makan sedang dalam keadaan ramai biasanya pelayanan oleh pramusaji bisa tidak maksimal, namun dengan sistem yang baik maka semua konsumen akan terlayani.

Selain dari pada kemudahan, pastinya ada beberapa kendala juga yang dihadapi oleh konsumen dalam penerapan sistem pemesanan makanan berbasis *website* oleh Ichiban sushi, antara lain adalah:

a. Kendala dalam jaringan

Apabila jaringan yang digunakan tidak stabil makan untuk masuk ke sistem akan membutuhkan waktu lebih lama dari biasanya, hal ini membuat konsumen harus lebih sabar, atau mencari cara lain bisa dengan menghubungkan perangkat dengan jaringan *wifi* yang tersedia.

b. Kendala pada perangkat

Untuk menggunakan sistem pemesanan berbasis *website*, diperlukan proses *scan barcode* yang tersedia di meja. Apabila perangkat konsumen tidak memahami dalam melakukan proses ini, maka konsumen tidak dapat masuk menuju sistem pemesanan berbasis *website*, atau bisa menggunakan *link* yang tertera pada meja.

c. Belum terbiasa menggunakan sistem ini

Bagi konsumen yang belum terbiasa menggunakan sistem seperti ini, akan terlihat bingung ketika tidak tersedianya buku menu dihadapan mereka. Kebiasaan konsumen rumah makan dalam memesan makanan secara konvensional membuat konsumen

kebingungan dan membuat mereka menunggu lama karena mereka mengira akan mendapat pelayanan berupa penawaran makanan dengan disediakannya buku menu rumah makan oleh pramusaji.

3.4. Kelebihan dan kendala bagi rumah makan dalam implementasi sistem informasi manajemen pemesanan makanan berbasis *website*

Implementasi sistem informasi manajemen berbasis *website* memberikan kemudahan dan kendala bagi konsumen, selain dari pada itu bagi rumah makan, implementasi sistem informasi manajemen pemesanan makanan berbasis *website* juga memberikan sebuah kelebihan dan kekurangan bagi rumah makan. Kelebihan yang dirasa dalam implementasi sistem informasi manajemen berbasis *website* adalah:

- a. Terhimpunnya data konsumen
Data yang terhimpun ketika pengimplimentasian sistem informasi manajemen berbasis *website* ini adalah nomor handphone dan email konsumen, data ini menjadi penting bagi rumah makan ketika rumah makan ingin melakukan promosi dengan menyebarkan info promosi pesan *text* melalui email ataupun aplikasi komunikasi lainnya. Pemasaran digital dapat menjadi strategi untuk menjadi unggul dalam persaingan di era teknologi saat ini [15].
- b. Mudah mengetahui menu apa saja yang menjadi favorit
Ketika konsumen melakukan pemesanan, data menu yang dipilih akan langsung masuk ke sistem, sehingga rumah makan bisa tahu menu apa saja yang menjadi favorit bagi konsumen selama ini.
- c. Dapat mengelola stok barang dengan baik
Saat penggunaan sistem informasi dilaksanakan dengan baik, stok barang digudang, didapur dapat dipantau dengan baik dan terukur, dari sisi manajemenpun akan mudah menarik informasi yang dibutuhkan untuk membangun strategi perusahaan kedepan.
- d. Menjadikan keunggulan dalam bersaing
Dengan pelayanan yang diberikan maka ini bisa menjadikan rumah makan ichiban sushi unggul dibandingkan pesaing yang menggunakan sistem konvensional.
- e. Menjadi alat dalam menjalankan protokol Kesehatan
Dengan menggunakan sistem berbasis *website* maka rumah makan menjaga kesehatan konsumen dengan mengurangi pertukaran benda, salah satunya buku menu konvensional diubah menjadi buku menu digital, hal ini menjadikan berkurangnya pertukaran benda dari satu orang ke orang lain [16].

Dalam implementasi sistem informasi manajemen pemesanan makanan berbasis *website* oleh Ichiban sushi, terdapat pula kendala yang dirasakan oleh rumah makan, yaitu:

- a. Terhambatnya proses karena gangguan jaringan
Apabila jaringan terganggu maka dapat mengakibatkan proses sistem terhambat, sejatinya sistem berbasis *website* masih mengandalkan jaringan *internet* sebagai dasar penggunaan sistem berbasis *website*. Apabila jaringan *internet down* maka sistem akan susah untuk dijangkau oleh *user* [17].
- b. Sabar menghadapi konsumen yang belum paham sistem berbasis *website*
Sebagian dari konsumen yang datang kerumah makan Ichiban sushi masih belum terbiasa dengan adanya sistem informasi manajemen pemesanan berbasis *website* yang digunakan oleh Ichiban sushi, sehingga bagi karyawan rumah makan Ichiban sushi harus lebih melakukan pelayanan dengan baik ke pada konsumen.

4. KESIMPULAN

Setelah melakukan pembahasan hasil penelitian dibagian sebelumnya, tentang implementasi sistem informasi manajemen pemesanan makanan berbasis *website*. Maka ada beberapa hal yang dapat kami simpulkan dari penelitian ini, adalah: 1) Sistem informasi manajemen pemesanan makanan berbasis *website* menjadi salah satu faktor pendukung dalam meningkatkan pelayanan dan menjadikan pelayanan kepada pelanggan

lebih efisien dan cepat. 2) Sistem informasi manajemen pemesanan berbasis *website* memberikan kemudahan bagi konsumen dan perusahaan. 3) Data yang dihimpun oleh rumah makan terkait konsumen dapat dijadikan sebagai penunjang strategi pemasaran digital seperti data makanan yang sering dipesan oleh konsumen dan berapa jumlah uang yang mereka habiskan dalam sekali makan dapat dijadikan pertimbangan untuk menyusun strategi pemasaran digital. 4) Sistem informasi manajemen berbasis *website* memiliki kendala bagi konsumen yang belum paham dan belum memiliki perangkat yang memadai untuk menggunakan teknologi ini. 5) Penggunaan buku menu digital berbasis *website*, menjadi sarana dalam penerapan protokol kesehatan dalam menghadapi *new normal pasca covid-19*.

Sistem informasi pemesanan berbasis *website* ini dapat menjadi jalan keluar bagi pemerintah dalam membantu mengendalikan penyebaran virus Covid-19. Dengan memanfaatkan teknologi pemerintah dapat terbantu dalam mengatur kerumunan karena sistem pemesanan berbasis *website* menjadikan pemesanan makanan lebih mudah tanpa melakukan kerumunan ataupun antrian di rumah makan, sehingga pemerintah seharusnya lebih mampu untuk menekankan ataupun menyarankan rumah makan yang masih menggunakan sistem konvensional beralih menggunakan sistem yang berbasis teknologi digital.

Pada penelitian selanjutnya dapat menggunakan metode pengumpulan dan metode analisis data yang berbeda dari yang digunakan pada penelitian ini sehingga mampu menyempurnakan dan melengkapi penelitian ini, penggunaan metode kuantitatif juga bisa menjadi opsi pada penelitian selanjutnya dimana mampu mengukur tingkat kepuasan pelanggan terhadap implementasi sistem informasi manajemen berbasis *website*.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] C. Y. Lo, C. T. Lin, and C. L. Tsai, "Mobile restaurant information system integrating reservation navigating and parking management" *Int. J. Eng. Technol.*, vol. 3, no. 2, pp. 173–181, 2011.
- [2] E. Oley, R. Sentinuwo, and A. A. . Sinsuw, "Sistem Pemesanan Makanan Dan Minuman Berbasis Website (Studi Kasus Taipan Restoran)" *J. Tek. Elektro dan Komput.*, vol. 6, no. 4, pp. 159–170, 2017.
- [3] I. K. T. Astawan, "Implementasi *E-Filling System* sebagai Pusat Penyimpanan Data Perusahaan Medi Groups berbasis *Cloud* dengan menggunakan Aplikasi *Google One*" vol. 1, no. 2, pp. 1–11, 2022.
- [4] S. Diana, S. Auliya, and Masrizal, "sistem informasi pemesanan menu makanan pada RM sedep roso rantauprapat berbasis *web*" *J. student Dev. informatics Manag.*, vol. 1, pp. 12–18, 2021.
- [5] Z. R. Saputri, A. N. Oktavia, L. S. Ramdhani, and A. Suherman, "Rancang Bangun Sistem Informasi Pemesanan Makanan Berbasis *Web* Pada Cafe Surabiku" *J. Teknol. dan Inf.*, vol. 9, no. 1, pp. 66–77, 2019, doi: 10.34010/jati.v9i1.1378.
- [6] A. Nuzul, N. Hidayah, and H. Supriyono, "Sistem Pemesanan Menu Makanan Dan Minuman Rumah Makan Berbasis *Website*" pp. 1–8.
- [7] "Ichiban Sushi - Wikipedia bahasa Indonesia, ensiklopedia bebas." https://id.wikipedia.org/wiki/Ichiban_Sushi (accessed Nov. 10, 2022).
- [8] P. D. Sugiyono;, "Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D" 2013.
- [9] Mekarisce, A. A. (2020). Teknik pemeriksaan keabsahan data pada penelitian kualitatif di bidang kesehatan masyarakat. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat: Media Komunikasi Komunitas Kesehatan Masyarakat*, 12(3), 145-151, DOI: <https://doi.org/10.52022/jikm.v12i3.102>

-
- [10] B. Kurniawan, M. F. Zulfikar, and T. Valentina, “*Developing restaurant information system to support decision making*” J. Phys. Conf. Ser., vol. 1402, no. 6, 2019, doi: 10.1088/1742-6596/1402/6/066079.
- [11] D. N. Pane, M. EL Fikri, and H. M. Ritonga, “Pengaruh Harga Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Pada Rumah Makan Sidempuan Medan” J. Manaj. Tools, vol. 9, no. 1, pp. 1–11, 2018, doi: 10.1017/CBO9781107415324.004.
- [12] Lina Sari Situmeang, “Pengaruh Kualitas Pelayanan, Harga Dan Lokasi Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Rumah Makan Istana Hot Plate Medan” J. Chem. Inf. Model., vol. 53, no. 9, pp. 1689–1699, 2017.
- [13] D. Suhendro, “Pengaruh Kualitas Sistem, Kualitas Informasi, Kualitas Pelayanan Dan Ekspektasi Kinerja Terhadap Kepuasan Pengguna Dalam Penerapan Sistem Teknologi Informasi Pada Koperasi Di Kota Pematangsiantar” Jurasik (Jurnal Ris. Sist. Inf. dan Tek. Inform., vol. 1, no. 1, p. 33, 2017, doi: 10.30645/jurasik.v1i1.6.
- [14] L. Amalia, I. Irwan, and F. Hiola, “Analisis Gejala Klinis Dan Peningkatan Kekebalan Tubuh Untuk Mencegah Penyakit Covid-19” Jambura J. Heal. Sci. Res., vol. 2, no. 2, pp. 71–76, 2020, doi: 10.35971/jjhsr.v2i2.6134.
- [15] A. Wardhana, “Strategi *Digital Marketing* dan Implikasinya Pada Keunggulan Bersaing UMK di Indonesia,” Semin. Nas. Keuang. dan Bisnis IV, no. April 2015, pp. 327–337, 2015.
- [16] D. Anggoro, D. V. S. Y. Sakti, and S. Waluyo, “Implementasi Sistem Informasi Berbasis *QR Code* Guna Mencegah Kerumunan dalam Antrian Wisuda” Edumatic J. Pendidik. Inform., vol. 5, no. 1, pp. 128–136, 2021, doi: 10.29408/edumatic.v5i1.3383.
- [17] I. P. A. Dharmaadi and G. M. Arya Sasmitha, “Perancangan Sistem Informasi Restoran Terintegrasi Berbasis *Java Web Socket Online*” J. Penelit. Pos dan Inform., vol. 8, no. 1, p. 51, 2018, doi: 10.17933/jppi.2018.080104.