

---

**Rancang Bangun Aplikasi Web Back-end Sebagai Administrator Pemesanan  
Menu di Restoran (Studi Kasus Kongkalikong Dine & Coffee House)**

**Yan Suryo Sumirat<sup>1</sup>, Ardiansyah<sup>2</sup>**

1,2Program Studi Teknik Informatika

Universitas Ahmad Dahlan Jl.

Prof. Dr. Soepomo, Janturan, Yogyakarta 55164

1E-mail : [yansuryo93@gmail.com](mailto:yansuryo93@gmail.com)

2E-mail : [ardi@uad.ac.id](mailto:ardi@uad.ac.id)

**ABSTRAK**

Restoran merupakan suatu tempat atau bangunan yang diorganisir secara komersil, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua konsumennya baik berupa makanan minuman. Salah satu aspek yang penting dalam bisnis restoran adalah pemesanan menu. Seringkali terjadi berbagai macam kendala dalam proses pemesanan menu. Kendala – kendala tersebut meliputi bagian antrian, transaksi, dan laporan penjualan. Beberapa kendala tersebut bisa diatasi dengan adanya Aplikasi Web Back-end Administrator Pemesanan Menu di Restoran.

Metodologi yang digunakan dalam penelitian ini yaitu melakukan pengumpulan data menggunakan metode wawancara, observasi dan dokumentasi. Kemudian dianalisis untuk menentukan kebutuhan user dan kebutuhan sistem. Implementasi aplikasi memanfaatkan Codeigniter framework dan MySQL database untuk penyimpanan data.

Hasil dari penelitian ini adalah administrator web back-and pemesanan menu yang digunakan untuk mengolah data pemesanan menu, data menu, data user, data transaksi dan laporan penjualan di restoran. Pengujian sistem dengan metode *black box* dengan hasil lulus dan telah sesuai dengan kebutuhan pengguna. Selain itu digunakan juga metode *post-study test* untuk mengetahui tingkat *usability* aplikasi yang dikembangkan ini dengan nilai 71 (skala 0..100).

**Kata Kunci** : *administrator, back-end, menu, pemesanan, restoran, web*

## **A. Pendahuluan**

Restoran menjadi bisnis yang sangat menguntungkan di Indonesia. Sepanjang tahun 2013, tercatat kunjungan orang Indonesia ke restoran mencapai 380 juta kali dan menghabiskan total USD 1,5 miliar. Selain itu, semaraknya bisnis restoran juga ditopang oleh meningkatnya jumlah restoran kelas menengah dan kelas atas yaitu mencapai 250% dalam 5 tahun terakhir [7].

Salah satu aspek penting dalam bisnis restoran adalah pemesanan menu. Restoran yang menggunakan proses pemesanan dengan cara konvensional atau manual akan memiliki beberapa kendala dalam hal penyampaian pesanan. Setiap pelanggan di restoran memiliki kecenderungan yaitu tidak sabar menunggu pesanan sesuai dengan apa yang dipesan untuk cepat sampai di meja pelanggan tersebut. Pencatatan pesanan pelanggan secara langsung di restoran biasanya dilakukan dengan menggunakan media alat tulis[4]. Penyampaian daftar menu, pencatatan menu dan penyampaian pesanan ke bagian dapur dengan menggunakan media alat tulis akan memakan waktu karena terkendala jarak antara meja pelanggan dan bagian dapur jika restoran memiliki ruang yang besar dan pengunjung yang banyak[3].

Restoran Kongkalikong Dine & Coffee memiliki ruangan yang besar dan pengunjung yang banyak. Proses pemesanan menu secara manual saat ini memungkinkan adanya ketidakurutan penyajian kepada pelanggan bahkan ada yang terlupa ketika terjadi miskomunikasi antara pelayan dengan bagian dapur. Saat ini, restoran Kongkalikong sudah mempunyai sistem untuk kasir yang digunakan untuk menangani transaksi. Namun sistem yang saat ini digunakan mempunyai beberapa kendala dalam proses pelaporan data penjualan. Pertama, laporan penjualan harian oleh petugas kasir tidak memungkinkan untuk dipantau secara rutin dikarenakan manajer restoran yang tidak setiap hari berada di restoran. Kedua, proses perekapan data bulanan masih dilakukan secara manual oleh manajer dengan merekap semua data harian yang dilaporkan oleh petugas kasir untuk nantinya dilaporkan lagi ke pusat. Sehingga hal ini dapat menyebabkan ketidakefisienan waktu dan tenaga.

Teknologi yang memungkinkan untuk digunakan dalam menyelesaikan beberapa kendala tersebut adalah teknologi web. Teknologi web memiliki peranan penting dan populer dalam kehidupan modern saat ini karena kemudahan yang diberikan kepada pengguna. Selain itu, teknologi web tidak terikat sistem operasi

maupun platform karena penggunaannya hanya cukup dengan aplikasi berupa browser dan koneksi internet saja [6].

Pada penelitian sebelumnya telah berhasil mengembangkan aplikasi *native android front-end* yang digunakan sebagai pencatatan pemesanan menu di obyek penelitian yang sama. Penelitian yang telah berhasil dikembangkan tersebut membutuhkan aplikasi yang bertindak sebagai *back – end* untuk menangani data pesanan [5].

Berdasarkan latar belakang masalah di atas maka pada penelitian kali ini diusulkan sebuah aplikasi yang mampu mengelola proses antrian pemesanan menu, transaksi, dan laporan penjualan berupa aplikasi *web back-end administrator* pemesanan menu yang didukung dengan kemampuan update informasi secara realtime dan bisa diakses di mana saja. Sehingga, penelitian ini mampu menghasilkan sistem yang sesuai dengan kebutuhan pihak restoran.

## **B. Kajian Pustaka**

Penelitian ini mengacu pada penelitian – penelitian terdahulu yang pernah dilakukan yaitu sebagai berikut.

Pertama adalah penelitian yang berjudul “Aplikasi Pemesanan Makanan pada Restoran Berbasis Android dan PHP Menggunakan Protokol Json” Penelitian tersebut mengembangkan aplikasi pencatatan pesanan makanan pada restoran berbasis android dan php menggunakan protocol json. Json digunakan sebagai media pertukaran data. Pengguna dari aplikasi ini adalah pelayan. Aplikasi ini difungsikan untuk meminimalisir penggunaan kertas dan alat tulis [3].

Kedua adalah penelitian yang berjudul “Aplikasi Pemesanan Menu Makanan Di Rumah Makan Berbasis Web Service Menggunakan Mobile Android” Penelitian ini telah menghasilkan aplikasi berbasis Mobile Android untuk pemesanan Menu Makanan di sebuah rumah makan sehingga pelanggan mampu menyampaikan pesanan makanan ke bagian pelayan atau kasir selaku admin sistem dengan mudah. Dengan begitu pelayan tidak perlu mendatangi pelanggan untuk menanyakan menu yang kemudian akan dipesan. Selain itu, Aplikasi ini dapat membantu Pihak Rumah makan dalam pelayanan [1]

Ketiga adalah penelitian yang berjudul “Program Aplikasi Pemesanan Menu pada “IM CAFÉ N COFFEE” Menggunakan Bahasa Pemrograman Java Berbasis Android, PHP, dan MYSQL”. Hasil dari penelitian ini adalah berupa aplikasi yang dapat membantu mengurangi kesalahan yang terjadi pada saat pesanan menu terjadi yang dapat berupa tulisan tidak terbaca, terselipnya order menu, adanya pesanan yang rangkap, adanya pesanan yang terlupa dan lain sebagainya [2].

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dipaparkan di atas, maka dilakukan penelitian lebih lanjut dengan judul “Rancang Bangun Aplikasi Web backend sebagai Administrator untuk Pemesanan Menu di Restoran”.

### **C. Metode Penelitian**

#### **1. Objek Penelitian**

Objek penelitian kali ini adalah Kongkalikong Dine and Coffee House yang terletak di Jalan Taman Siswa nomor 17 Yogyakarta

#### **2. Metode Pengumpulan Data**

##### **a. Wawancara**

Metode wawancara dilakukan dengan mengadakan tanya jawab kepada Hermawan selaku manager di restoran Kongkalikong pada tanggal 11 juli 2015. Wawancara tersebut dilakukan sehingga dapat diketahui secara detail dan nyata terkait obyek penelitian seperti proses bisnis pemesanan menu, transaksi, dan laporan termasuk keterangan dan saran.

##### **b. Observasi**

Metode observasi dilakukan dengan cara pengamatan langsung terhadap restoran Kongkalikong yaitu proses pemesanan menu, pencatatan untuk urutan antrian penyajian, dan transaksi.

##### **c. Studi Pustaka**

Metode ini dilakukan dengan membaca literatur berupa buku, makalah, jurnal dan artikel baik fisik maupun digital untuk mendapatkan data tentang seluk beluk restoran, dan hal – hal lain mengenai pengembangan aplikasi pemesanan menu yang akan dirancang dan dibangun. Selain itu, dilakukan studi dokumen dari pihak restoran terkait struk atau nota, dan buku menu restoran.

#### **3. Analisis Kebutuhan**

##### **a. Kebutuhan user**

Kegiatan dalam tahap ini adalah menganalisis kebutuhan *user*. Kebutuhan *user* akan aplikasi yang akan dibangun yaitu sistem mampu membantu pihak restoran dalam mengelola pemesanan menu dari pelanggan.

##### **b. Kebutuhan sistem**

Kegiatan dalam tahap ini adalah menganalisis kebutuhan untuk membangun Aplikasi Web Backend. Kebutuhan tersebut mencakup kebutuhan fungsional dan kebutuhan non fungsional. Hasil dari analisis kebutuhan yang akan menjadi acuan dalam penentuan spesifikasi sistem atau aplikasi yang akan dikembangkan.

#### 4. Desain Sistem

##### 1. Use Case Diagram

Use Case Diagram bertujuan untuk menggambarkan proses yang dapat dilakukan oleh user. Pada aplikasi web-backend administrator untuk pemesanan menu terdapat tiga aktor yaitu petugas dapur, petugas kasir, dan manager. Ketiga aktor tersebut nantinya adalah user yang menggunakan sistem.

##### 2. Activity Diagram

Activity diagram menggambarkan alir aktivitas dalam setiap proses yang telah dibuat dalam bentuk Use Case Diagram. Yang intinya yaitu untuk menggambarkan secara rinci proses bisnis di restoran.

##### 3. Desain Data

Desain data dilakukan untuk menggambarkan pemodelan data yang ada pada sistem Aplikasi Web Back-end Administrator Pemesanan Menu di Restoran. Pemodelan basis data dilakukan dengan langkah – langkah sebagai berikut :

###### a. Perancangan konseptual

Perancangan basis data konseptual pada tahap ini digunakan untuk menggambarkan konseptual awal perancangan basis data pada Web Back-end Administrator Pemesanan Menu di Restoran.

###### b. Perancangan ERD (Entity Relational Diagram)

ERD (Entity Relational Diagram) digunakan dalam tahap ini untuk memodelkan struktur data dan hubungan antar data yang ada pada Aplikasi Web Back-end Administrator Pemesanan Menu di Restoran.

###### c. Perancangan mapping table

Mapping table digunakan pada tahap ini untuk memetakan relasi antar tabel pada Aplikasi Web Back-end Administrator Pemesanan Menu di Restoran.

###### d. Struktur data

Pada tahapan ini digambarkan tabel – tabel yang nantinya digunakan untuk diterapkan dalam database Aplikasi Web Back-end Administrator Pemesanan Menu di Restoran.

#### **D. Hasil dan Pembahasan**

##### 1. Analisa Kebutuhan

###### a. Analisa kebutuhan user

Admin Dapur :

- 1) Admin dapur masuk ke system
- 2) Admin dapur memantau pesanan yang masuk dari aplikasi mobile
- 3) Admin dapur input ke system pesanan yang sudah siap
- 4) Admin dapur keluar dari system

Admin Kasir :

- 1) Admin kasir masuk ke system
- 2) Admin kasir melakukan transaksi dan cetak struk
- 3) Admin kasir keluar dari system

Admin Manajerial :

- 1) Admin manajerial masuk ke system
- 2) Admin manajerial mengelola administrator system
- 3) Admin manajerial mengelola menu restoran
- 4) Admin manajerial melihat laporan transaksi dan penjualan restoran
- 5) Admin manajerial keluar dari system

###### b. Analisa kebutuhan sistem

###### 1) Kebutuhan fungsional

###### a) Masuk ke sistem (Login)

Sistem akan melakukan sinkronisasi data login sesuai dengan level administrator ke database.

###### b) Mengontrol ketersediaan menu

Sistem melakukan update database tersedia atau tidaknya menu.

###### c) Memantau pesanan masuk

Sistem menampilkan data pesanan masuk yang dikirim oleh aplikasi mobile ke database.

###### d) Input pesanan yang sudah siap saji

Sistem melakukan update database pesanan masuk yang sudah siap saji.

###### e) Transaksi dan cetak struk

Sistem menampilkan data transaksi untuk kemudian dicetak dalam struk pembayaran.

f) Mengelola administrator system

Sistem menambahkan, melakukan update, atau menghapus data administrator ke database.

g) Mengelola menu restoran

Sistem menambahkan, melakukan update, atau menghapus data menu restoran ke database.

h) Laporan transaksi dan penjualan restoran

Sistem menampilkan data transaksi dan penjualan yang diolah dari database berdasarkan rentang waktu yang ditentukan.

i) Keluar dari sistem (Logout)

Sistem akan mengijinkan user untuk keluar dari system.

2) Kebutuhan non-fungsional

a) Sistem harus terhubung dengan internet.

b) Aplikasi berjalan di browser

c) *Display PC* (monitor) untuk bagian dapur.

d) Sistem harus tersedia dan digunakan 24 jam sehari.

e) Semua password dilindungi enkripsi

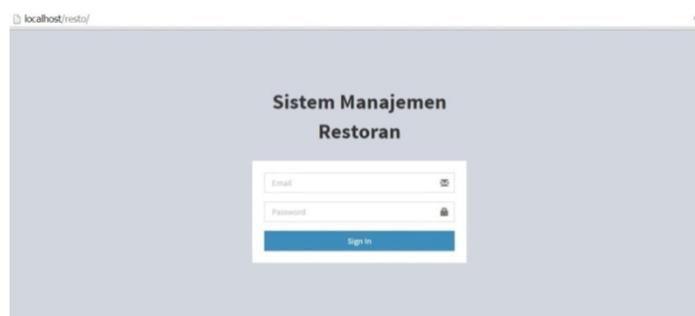
f) Hanya admin yang telah didaftarkan oleh admin manajerial yang dapat menggunakan sistem.

g) Hanya admin manajerial yan diberi wewenang menambahkan pengguna sistem.

2. Implementasi Sistem

a. Tampilan login

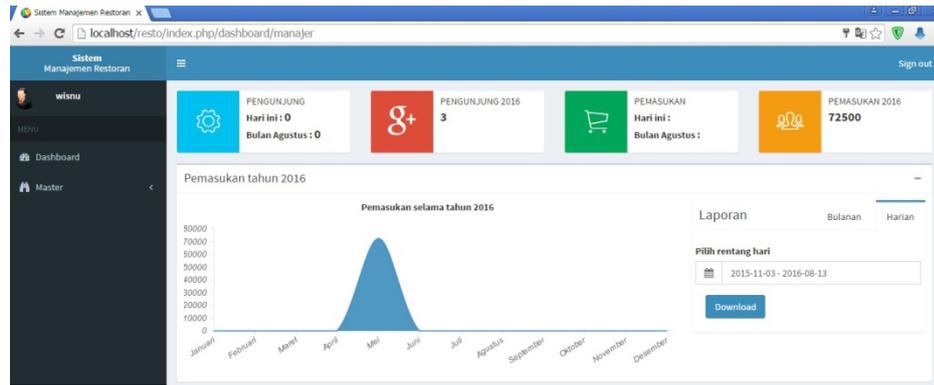
Tampilan login adalah tampilan yang digunakan oleh pengguna untuk masuk ke sistem dengan memasukkan email dan password.



Gambar 1. Tampilan login

b. Tampilan dashboard admin manajerial

Tampilan ini digunakan untuk monitoring data laporan penjualan oleh admin manajerial.



Detail pemesanan 2015-11-03-2016-08-13

Total Pengunjung: 1  
Total Pemasukan: 72500

No	Tanggal	Pemasukan
1.	2016-05-18	72500

No	Nama Menu	Total Porsi
1.	Cak kangkung	1
2.	Nasi Iga Pedas	1
3.	Singapore Snapper Rice	1

Gambar 2. Dashboard admin manajerial

c. Tampilan tabel daftar pengguna sistem

Tampilan daftar user yang berisi informasi dan daftar user yang nantinya akan menggunakan sistem sesuai dengan levelnya. Tampilan ini dikelola oleh admin manajerial yang diberi wewenang untuk menambah, melakukan update, dan menghapus data user.

No	Nama	Email	Alamat	Level
1.	suryo	suryo@suryo.com	Perum Gumuk Indah A1, Rt. 11, Riw.25 (Belakang MAN GODEAN), Sidanum, Godean, Sleman, DIY	waiters
2.	dapur	dapur@gmail.com	JGSA	dapur
3.	kasir	kasir@gmail.com	JGSA	kasir
4.	cinta	cinta@gmail.com	JGSA	manajer
5.	Adi Bono	adi.bono@gmail.com	Yogyakarta	dapur
6.	Hugjanto	hugjanto@gmail.com	Sleman	dapur
7.	Taufa Hidayat	taufahidayat@gmail.com	Bantul	dapur
8.	Dipaz Abimanyu	dipazabimanyu@gmail.com	Sleman	dapur
9.	Hadi Susanto	hadi.susanto@gmail.com	Yogyakarta	waiters
10.	Dipaz Mahendra	dipazmahendra@gmail.com	Sleman	waiters
11.	Donni Zain Kurniawan	donni_zk@gmail.com	Yogyakarta	waiters
12.	Muslika Yulianto	muslikeyulianto113@gmail.com	Bantul	waiters
13.	Anna Nur Khassarah	anna_nk@gmail.com	Yogyakarta	kasir
14.	Mariana	mariana0@gmail.com	Bantul	kasir
15.	Ika Suryanti	ika.suryanti@gmail.com	Sleman	kasir

Gambar 3. Tampilan daftar user

d. Form tambah/edit user

Tampilan form tambah/ edit user oleh admin manajerial yang nantinya akan disimpan dalam database dan ditampilkan daftar user. User yang data

nya diinputkan ini nantinya akan menggunakan sistem. Data diinputkan oleh admin manajerial.

The screenshot shows a web interface for adding or editing user data. The page title is 'Tambah Data User'. The form contains the following fields: 'Email' (text input), 'Upload Foto' (file upload button labeled 'Choose File' with 'No file chosen' below it), 'Nama' (text input), 'Password' (text input), 'Alamat' (text input), and 'Level' (dropdown menu currently set to 'Manajer'). There are two buttons: 'Kembali' (top right) and 'Simpan' (bottom left). The footer text reads 'Copyright © 2016 Company. All rights reserved.'

Gambar 4. Tampilan tambah/ edit user

e. Tampilan daftar menu restoran

Tampilan daftar menu yang berisi informasi dan daftar menu yang nantinya ditampilkan di dalam aplikasi native android yang telah berhasil dikembangkan. Tampilan ini dikelola oleh admin manajerial yang diberi wewenang untuk menambah, melakukan update, dan menghapus data menu.

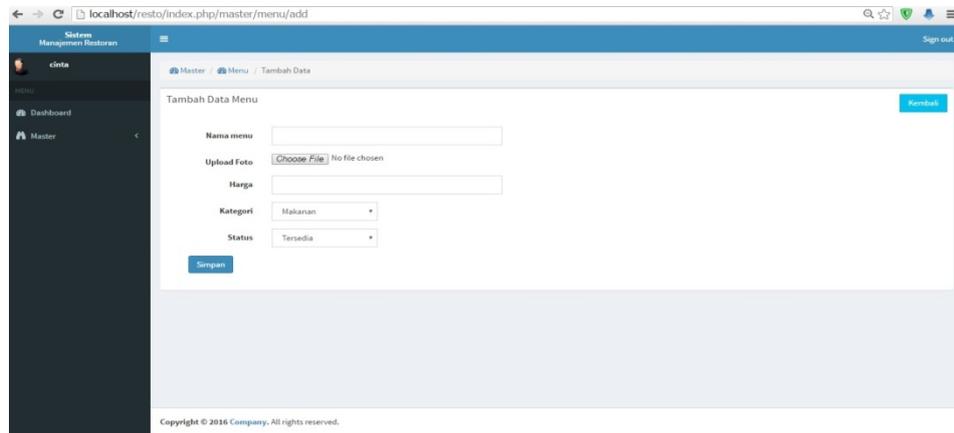
The screenshot shows a web interface for viewing a list of restaurant menu items. The page title is 'Data Menu'. The table has the following columns: 'No', 'Nama Menu', 'Harga', 'Kategori', and 'Status'. The table lists 14 menu items with their respective prices and categories. There are also edit and delete icons for each item.

No	Nama Menu	Harga	Kategori	Status
1.	Cak kangkung	16000	makanan	tersedia
2.	Nasi Iga Pedas	32500	makanan	tersedia
3.	Singapore Snapper Rice	24000	makanan	tersedia
4.	Salad Kongkalkong	24000	makanan	tersedia
5.	Mochaberry	24000	minuman	tersedia
6.	Original Cofe Latte	19000	minuman	tersedia
7.	Chezza Bologna	28000	makanan	tersedia
8.	Espresso	9900	minuman	tersedia
9.	Ice Cappuccino	1800	minuman	tersedia
10.	Vanilla Latte	21	minuman	tersedia
11.	Vanilla Creamy	19500	minuman	tersedia
12.	Green Lychee	23000	minuman	tersedia
13.	Menta Ciaccelattoi	21000	minuman	tersedia
14.	Bebek Memiaw	6000	makanan	tidak tersedia

Gambar 5. Tampilan daftar menu restoran

f. Tampilan form tambah/edit menu restoran

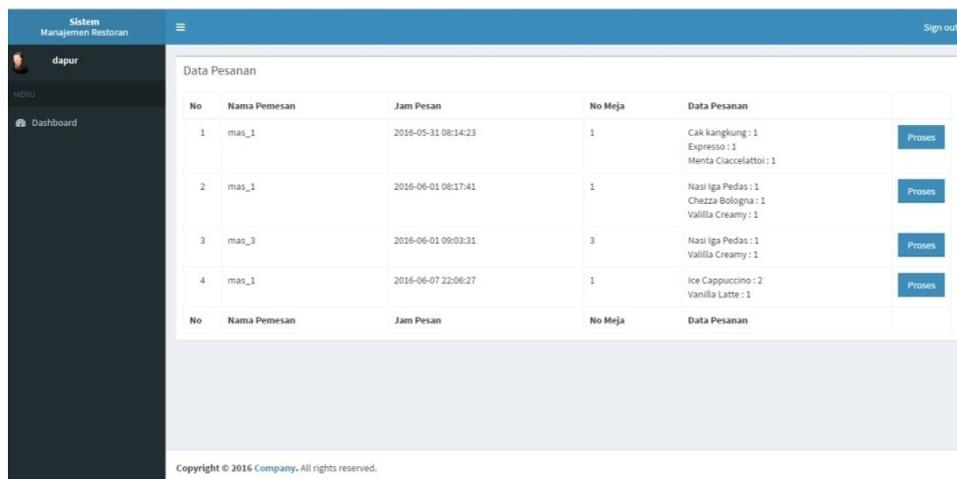
Tampilan form tambah/ edit menu oleh admin manajerial yang nantinya akan disimpan dalam database dan ditampilkan di tampilan daftar menu yang nantinya akan ditampilkan di aplikasi native android yabf telah berhasil dikembangkan. Data menu diinputkan oleh admin manajerial.



Gambar 6. Tampilan tambah/ edit menu restoran

g. Tampilan antrian pesanan

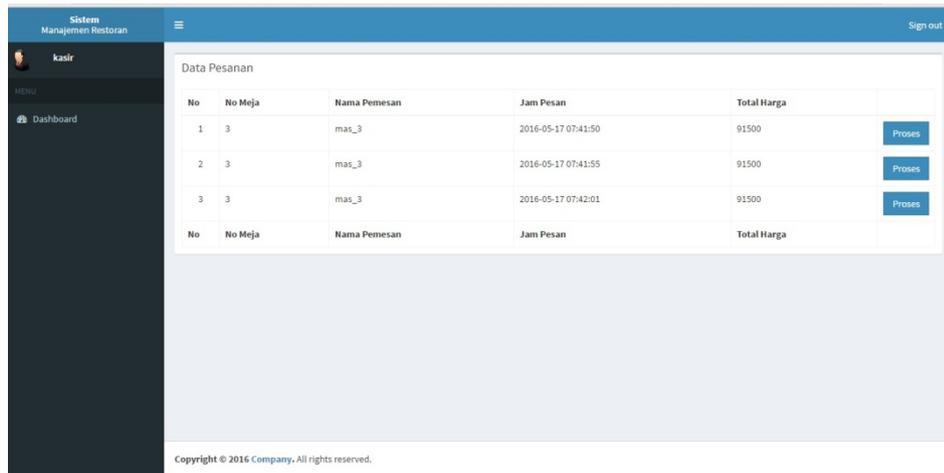
Tampilan antrian pesanan masuk yang data nya didapatkan melalui aplikasi native android. Informasi antrian pesanan di pantau oleh admin dapur secara real-time.



Gambar 7. Tampilan antrian pesanan

h. Tampilan transaksi

Tampilan info transaksi. Informasi antrian pesanan di pantau oleh admin kasir.



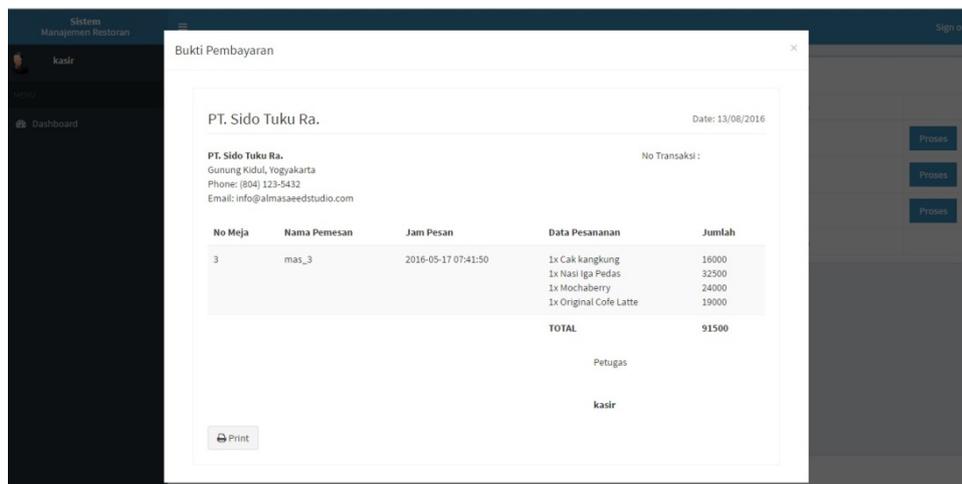
No	No Meja	Nama Pemesan	Jam Pesan	Total Harga	
1	3	mas_3	2016-05-17 07:41:50	91500	Proses
2	3	mas_3	2016-05-17 07:41:55	91500	Proses
3	3	mas_3	2016-05-17 07:42:01	91500	Proses
No	No Meja	Nama Pemesan	Jam Pesan	Total Harga	

Copyright © 2016 Company. All rights reserved.

Gambar 8. Tampilan data transaksi kasir

i. Tampilan cetak struk

Tampilan berupa top-up struk/ nota yang nantinya akan dicetak. Tampilan ini muncul setelah admin kasir menekan button “Proses”.



Bukti Pembayaran

PT. Sido Tuku Ra. Date: 13/08/2016

PT. Sido Tuku Ra.  
Gunung Kidul, Yogyakarta  
Phone: (804) 123-5432  
Email: info@almasaeedstudio.com

No Transaksi:

No Meja	Nama Pemesan	Jam Pesan	Data Pesanan	Jumlah
3	mas_3	2016-05-17 07:41:50	1x Caki kangkung	16000
			1x Nasi Iga Pedas	32500
			1x Mochaberry	24000
			1x Original Cofe Latte	19000
<b>TOTAL</b>				<b>91500</b>

Petugas  
kasir

Print

Gambar 9. Cetak data transaksi

3. Pengujian

a. Pengujian *Black Box*

Proses pengujian black box ini mengacu pada sistem yang telah dibangun, sehingga untuk tester dilakukan oleh orang yang mengerti dengan berjalannya sistem. Oleh karena itu pengujian dilakukan oleh Nur Wahid selaku Web Developer di NwdzDev dengan hasil lulus dan sesuai dengan kebutuhan pengguna.

b. Pengujian *Post Study*

Pengujian Post Study dilakukan setelah user menggunakan sistem secara menyeluruh. Metode yang digunakan adalah SUS (Software Usability Scale). Pengujian dilakukan dengan memberikan kuisioner yang terdiri dari 10 item pertanyaan, dengan menggunakan skal likert 5 tingkatan. Item ganjil memiliki lima pertanyaan positif dan item genap memiliki 5 pertanyaan negatif. Dengan kontribusi nilai dari masing-masing item pertanyaan adalah 0-4. Berikut hasil pengujian SUS yang dilakukan terhadap 5 responden:

REKAP DATA KUISIONER SUS

	Q 1	Q 2	Q 3	Q 4	Q 5	Q 6	Q 7	Q 8	Q 9	Q10	Total	Score	SUS Score	Nilai
Res 1	4	3	4	4	4	3	4	2	4	4	36	24	60	D-
Res 2	5	2	4	2	4	1	3	3	4	3	31	29	72,5	C-
Res 3	4	2	4	3	4	3	5	1	4	3	33	29	72,5	C-
Res 4	4	3	5	3	4	1	5	1	4	2	32	32	80	B-
Res 5	4	3	4	2	4	2	5	3	4	3	34	28	70	C-
Total Score SUS :												71	C-	
Acceptable														

Artinya berdasarkan rata-rata penilaian SUS responden aplikasi pemesanan menu di restoran 71 (dengan skala 0..100). Maka dinyatakan Aplikasi *Web Back-end* Administrator Pemesanan Menu dapat diterima oleh pengguna (*Acceptable*).

## E. Penutup

### 1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

- a. Penelitian ini telah menghasilkan aplikasi web *back-end* administrator pemesanan menu di restoran.
- b. Aplikasi ini sudah memenuhi kebutuhan pihak restoran dan pampu digunakan sebagai penunjang bagian dapur, bagian kasir, dan bagian

manajerial dalam menangani pemesanan menu, transaksi pembayaran, dan report data

- c. Berdasarkan hasil pengujian *Post Study SUS (System Usability Scale)*, aplikasi pemesanan menu di restoran mendapatkan skor pengujian sebesar 71.00(dengan skala 0..100) maka dinyatakan aplikasi pemesanan menu di restoran *acceptable* yang artinya aplikasi pemesanan menu di restoran diterima dan dapat memuaskan kebutuhan pengguna

## 2. Saran

Saran yang dapat diberikan untuk pengembangan aplikasi ini adalah tampilan aplikasi ini masih kurang sempurna maka dari itu diharapkan ada pengembang untuk menyempurnakan tampilan aplikasi web administrator untuk pemesanan menu ini.

## Daftar Pustaka

- [1] Inayah, Ayu Rizka, Afriyudi, Marlindawati.2013.“Aplikasi Pemesanan Menu Makanan DI Rumah Makan Berbasis Web Service Menggunakan Mobile Android”.Journal Bina Darma.1-10.
- [2] Kurniawan, Hidayat.(2013).”Aplikasi Pemesanan Menu Pada “IM CAFE N COFFEE ” Menggunakan Basa Pemrograman Java Berbasis Android, PHP, dan MySQL”.Journal Ilmu Komputer dan Teknologi Informasi.1-5.
- [3] Kusumawati, A. 2013. “Aplikasi Pemesanan Makanan pada Restoran Berbasis Android dengan Menggunakan Protokol JSON”.Journal Gunadharma.1-8.
- [4] Qadhafi, Muammar.(2012).”Rancang Bagun Aplikasi Pemesanan Makanan Online Pada Restoran Cepat Saji Berbasis Mobile Application (Studi kasus Chiken Mania Cabang Rungkut)”.Journal STIKOM Surabaya.
- [5] Sholeh, Zaka Ricky (2015).Aplikasi Native Front-end Android Pemesanan Menu di Restoran Berbasis Web Service.Digilib UAD Yogyakarta.
- [6] Sidik, Betha., 2012. Pemrograman Web PHP (Edisi Revisi), Bandung: Informatika.

[7] Sutriyanto, Eko., 2014. Dalam 5 Tahun Jumlah Restoran Kelas Menengah Tumbuh 250 Persen. 2 April 2014. 5 Agustus 2016. (<http://www.tribunnews.com/>)