



Sistem Pemesanan Restoran Berbasis QR Code dan Kitchen Display System

Muhammad Irzan*, Boy Yuliadi

Fakultas Teknik dan Informatika, Program Studi Teknik Informatika, Universitas Dian Nusantara, Jakarta Barat, Indonesia

Email: ^{1,*}411212056@mahasiswa.undira.ac.id, ²boy.yuliadi@undira.ac.id

Email Penulis Korespondensi: 411212056@mahasiswa.undira.ac.id

Abstrak—Penelitian ini dilatarbelakangi oleh permasalahan proses pemesanan makanan yang masih dilakukan secara manual di Restoran Bakmi Ayam Bangka Chandra, sehingga menimbulkan keterlambatan pelayanan, potensi kesalahan pencatatan, serta kurangnya integrasi antara pelanggan, kasir, dan dapur. Kondisi tersebut berdampak pada efisiensi operasional dan tingkat kepuasan pelanggan. Tujuan dari penelitian ini adalah merancang dan mengembangkan sistem informasi pemesanan makanan berbasis web yang terintegrasi dengan Kitchen Display System (KDS) guna meningkatkan kecepatan, akurasi, dan efektivitas proses pelayanan restoran. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan kualitatif dengan teknik pengumpulan data berupa observasi, wawancara, dan studi literatur. Pengembangan sistem dilakukan menggunakan metode Waterfall yang meliputi tahapan analisis kebutuhan, perancangan sistem, implementasi, serta pengujian. Sistem yang dirancang memungkinkan pelanggan melakukan pemesanan secara mandiri melalui pemindaian QR Code, sementara data pesanan dikirim secara real-time ke dapur dan kasir tanpa melalui pencatatan manual. Hasil dari penelitian ini berupa sistem pemesanan terintegrasi yang mampu mempercepat alur pelayanan, mengurangi risiko kesalahan komunikasi, serta menyediakan pencatatan transaksi yang lebih terstruktur. Dengan diterapkannya sistem ini, proses operasional restoran menjadi lebih efisien, pelayanan lebih responsif, dan pengelolaan pesanan dapat dilakukan secara optimal.

Kata Kunci: Kitchen Display System; QR Code; Metode Waterfall; Sistem Informasi Berbasis Web

Abstract—This research was motivated by the ongoing manual food ordering process at the Bakmi Ayam Bangka Chandra Restaurant, resulting in service delays, potential recording errors, and a lack of integration between customers, cashiers, and the kitchen. This situation impacts operational efficiency and customer satisfaction levels. The objective of this research was to design and develop a web-based food ordering information system integrated with the Kitchen Display System (KDS) to improve the speed, accuracy, and effectiveness of the restaurant's service process. The research method used was a qualitative approach, with data collection techniques including observation, interviews, and literature review. The system was developed using the Waterfall method, encompassing the stages of needs analysis, system design, implementation, and testing. The designed system allows customers to place orders independently by scanning a QR code, while order data is sent in real time to the kitchen and cashier without manual recording. The result of this research is an integrated ordering system that accelerates service flow, reduces the risk of communication errors, and provides more structured transaction recording. Implementing this system improves restaurant operational efficiency, enhances service responsiveness, and optimizes order management.

Keywords: Kitchen Display System; QR Code; Waterfall Method; Web-Based Information System

1. PENDAHULUAN

Perkembangan teknologi informasi telah mendorong terjadinya transformasi digital di berbagai sektor layanan, termasuk pada bidang usaha kuliner dan restoran. Digitalisasi sistem informasi memungkinkan proses bisnis dijalankan secara lebih efisien, terstruktur, dan akurat dibandingkan dengan metode konvensional. Penerapan sistem pemesanan berbasis web terbukti mampu meningkatkan efisiensi pencatatan transaksi serta mengurangi ketergantungan terhadap proses manual yang rawan kesalahan [1]. Selain itu, pemanfaatan sistem informasi juga berkontribusi dalam meningkatkan kecepatan layanan dan kualitas pengambilan keputusan operasional restoran [2]. Meskipun demikian, pada praktiknya masih banyak restoran skala kecil hingga menengah yang menerapkan proses pemesanan makanan secara manual melalui pencatatan oleh pelayan atau komunikasi verbal antara pelanggan, kasir, dan dapur. Sistem manual tersebut berpotensi menimbulkan berbagai permasalahan operasional, seperti keterlambatan pelayanan, kesalahan pencatatan pesanan, serta ketidaksesuaian status pesanan [3]. Ketergantungan terhadap komunikasi antarindividu juga meningkatkan risiko miskomunikasi, terutama pada kondisi jam operasional dengan volume pelanggan yang tinggi [4]. Permasalahan pada sistem pemesanan konvensional berdampak langsung terhadap kepuasan pelanggan dan efisiensi operasional restoran. Proses pemesanan manual diketahui menyebabkan waktu tunggu pelanggan menjadi lebih lama serta menyulitkan pihak restoran dalam melakukan monitoring pesanan secara real-time [5].

Selain itu, keterbatasan sistem manual juga menghambat integrasi data antarbagian, sehingga informasi pesanan sering kali tidak tersampaikan secara akurat dari kasir ke dapur [6]. Restoran Bakmi Ayam Bangka Chandra merupakan salah satu usaha kuliner yang masih menghadapi permasalahan tersebut. Proses pemesanan dilakukan secara konvensional, di mana pelanggan menyampaikan pesanan kepada pelayan atau kasir, kemudian pesanan diteruskan ke dapur secara manual. Pola kerja ini menyebabkan keterlambatan komunikasi antarbagian serta tidak tersedianya informasi status pesanan secara real-time. Kurangnya integrasi sistem antarbagian restoran diketahui dapat menghambat efisiensi produksi makanan dan meningkatkan risiko kesalahan penyajian [7].

Sebagai solusi atas permasalahan tersebut, berbagai penelitian mengusulkan pemanfaatan teknologi *Quick Response Code* (QR Code) dalam sistem pemesanan makanan. Teknologi QR Code memungkinkan pelanggan mengakses menu digital dan melakukan pemesanan secara mandiri melalui perangkat *smartphone* tanpa harus berinteraksi langsung dengan pelayan. Penggunaan QR Code terbukti mampu mempercepat proses pemesanan, mengurangi antrean pelanggan,



serta meningkatkan akurasi input pesanan [8]. Selain itu, sistem pemesanan berbasis QR Code juga dapat mengurangi beban kerja pelayan dan meningkatkan efisiensi layanan secara keseluruhan [9]. Namun demikian, sebagian besar sistem pemesanan berbasis QR Code masih berfokus pada sisi pelanggan dan kasir. Beberapa sistem telah mendukung pengelolaan menu, transaksi, dan laporan penjualan, tetapi belum mengintegrasikan proses kerja dapur secara langsung [10]. Akibatnya, alur produksi makanan masih bergantung pada penyampaian informasi secara manual, sehingga potensi keterlambatan dan kesalahan tetap dapat terjadi [11]. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, konsep *Kitchen Display System* (KDS) diperkenalkan sebagai solusi digital di area dapur. KDS memungkinkan pesanan ditampilkan secara visual dan real-time, sehingga staf dapur dapat memantau status pesanan dengan lebih akurat dan terstruktur [12]. Implementasi KDS terbukti mampu meningkatkan kecepatan dan ketepatan penyajian makanan, serta meminimalkan kesalahan akibat penggunaan tiket pesanan manual [13]. Meskipun demikian, integrasi antara sistem pemesanan berbasis QR Code dan KDS dalam satu platform berbasis web yang terpusat masih jarang dibahas secara komprehensif.

Beberapa penelitian hanya mengimplementasikan salah satu komponen, baik QR Code maupun KDS, tanpa menyediakan mekanisme sinkronisasi status pesanan secara end-to-end antara pelanggan, kasir, dan dapur [14]. Kondisi ini menunjukkan adanya keterbatasan dalam mendukung alur kerja restoran secara menyeluruh dan real-time [15]. Berdasarkan kajian terhadap penelitian-penelitian terdahulu, dapat disimpulkan bahwa meskipun teknologi *QR Code* dan sistem pemesanan berbasis web telah banyak diterapkan pada sektor restoran, masih terdapat *research gap* dalam hal integrasi menyeluruh antara pelanggan, kasir, dan dapur dalam satu sistem terpusat. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa sistem pemesanan berbasis web umumnya hanya berfokus pada digitalisasi pemesanan dan transaksi tanpa mengintegrasikan alur kerja dapur secara real-time [16]. Penelitian lain menunjukkan bahwa sistem pemesanan makanan berbasis web dan mobile mampu meningkatkan efisiensi layanan serta fleksibilitas akses bagi pelanggan tanpa memerlukan instalasi aplikasi tambahan [17]. Implementasi QR Code dalam sistem pemesanan juga terbukti mempercepat proses pemilihan menu dan mengurangi antrean pelanggan pada restoran dengan tingkat kunjungan tinggi [18].

Selain itu, pendekatan pengembangan sistem berbasis web service dan REST API memungkinkan integrasi antar modul sistem menjadi lebih fleksibel dan terstruktur [19]. Namun, sebagian besar sistem yang dikembangkan masih berfokus pada pemesanan dan transaksi, sementara visualisasi status pesanan di area dapur secara real-time belum menjadi perhatian utama [20]. Kondisi tersebut menunjukkan masih adanya *research gap* dalam pengembangan sistem pemesanan makanan terintegrasi yang mampu menghubungkan pelanggan, kasir, dan dapur dalam satu platform berbasis web secara end-to-end tanpa ketergantungan pada aplikasi khusus.

2. METODOLOGI PENELITIAN

2.1 Tahapan Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan tujuan memperoleh pemahaman mendalam terhadap proses bisnis pemesanan makanan yang berjalan di Restoran Bakmi Ayam Bangka Chandra serta mengidentifikasi permasalahan operasional yang terjadi. Pendekatan kualitatif dipilih karena mampu menggambarkan kondisi nyata di lapangan secara kontekstual, khususnya terkait alur kerja pemesanan, komunikasi antarbagian, serta kebutuhan pengguna sistem.



Gambar 1. Tahapan Penelitian

Tahapan penelitian disusun secara sistematis agar proses pengembangan sistem berjalan terarah dan sesuai dengan tujuan penelitian, sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 1. Adapun tahapan penelitian yang dilakukan adalah sebagai berikut.

a. Pengumpulan Data

Tahap awal penelitian diawali dengan proses pengumpulan data yang dilakukan melalui observasi langsung terhadap aktivitas pemesanan makanan di restoran. Observasi ini bertujuan untuk memahami alur kerja aktual yang masih menggunakan pencatatan manual, mulai dari proses pemesanan oleh pelanggan hingga penyampaian pesanan ke dapur. Selain observasi, pengumpulan data juga dilakukan melalui wawancara dengan pemilik usaha dan staf operasional untuk menggali kendala yang sering muncul serta harapan pengguna terhadap sistem yang akan dikembangkan. Untuk memperkuat dasar penelitian, dilakukan pula studi literatur terhadap jurnal ilmiah dan penelitian terkait yang relevan dengan sistem pemesanan restoran dan *Kitchen Display System*.

b. Analisis Permasalahan dan Perumusan Tujuan Penelitian

Tahap berikutnya adalah analisis permasalahan dan kebutuhan sistem. Pada tahap ini, data yang telah dikumpulkan dianalisis untuk mengidentifikasi kelemahan sistem yang berjalan, baik dari sisi kecepatan pelayanan, akurasi



pencatatan pesanan, maupun integrasi informasi antarbagian. Hasil analisis ini digunakan untuk merumuskan permasalahan utama penelitian serta menetapkan tujuan penelitian yang ingin dicapai, yaitu merancang dan mengimplementasikan sistem pemesanan berbasis QR Code yang terintegrasi dengan *Kitchen Display System* guna meningkatkan efisiensi dan akurasi proses pemesanan.

c. Perancangan Sistem

Tahap perancangan sistem dilakukan untuk memberikan gambaran solusi sistem secara terstruktur sebelum proses implementasi. Perancangan mencakup perancangan alur proses dan struktur sistem menggunakan *Unified Modeling Language* (UML). Diagram yang digunakan antara lain *use case diagram*, *activity diagram*, *sequence diagram*, dan *class diagram*. Perancangan ini bertujuan untuk menggambarkan interaksi antara pengguna dengan sistem serta alur pemrosesan data secara jelas, sehingga dapat meminimalkan kesalahan pada tahap pengembangan sistem.

d. Implementasi Sistem

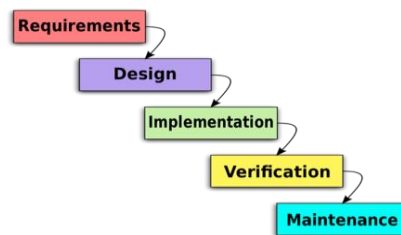
Tahap perancangan sistem dilakukan untuk memberikan gambaran solusi sistem secara terstruktur sebelum proses implementasi. Perancangan mencakup perancangan alur proses dan struktur sistem menggunakan *Unified Modeling Language* (UML). Diagram yang digunakan antara lain *use case diagram*, *activity diagram*, *sequence diagram*, dan *class diagram*. Perancangan ini bertujuan untuk menggambarkan interaksi antara pengguna dengan sistem serta alur pemrosesan data secara jelas, sehingga dapat meminimalkan kesalahan pada tahap pengembangan sistem.

e. Pengujian Sistem

Tahap akhir penelitian adalah pengujian sistem, yang dilakukan untuk memastikan bahwa seluruh fungsi sistem berjalan sesuai dengan kebutuhan yang telah ditetapkan. Pengujian dilakukan menggunakan metode *black-box testing* dengan skenario uji berdasarkan kebutuhan fungsional. Hasil pengujian digunakan sebagai dasar evaluasi kelayakan sistem sebelum diterapkan dalam lingkungan operasional restoran.

2.2 Metode Pengembangan Sistem

Metode pengembangan sistem yang digunakan dalam penelitian ini adalah model Waterfall, yang merupakan salah satu pendekatan dalam *System Development Life Cycle* (SDLC) dengan tahapan yang bersifat berurutan dan terstruktur. Pemilihan metode Waterfall didasarkan pada karakteristik sistem yang dikembangkan, yaitu memiliki alur proses yang terdefinisi dengan baik dan membutuhkan dokumentasi yang sistematis pada setiap tahap pengembangan. Alur metode Waterfall yang digunakan dalam penelitian ini ditunjukkan pada Gambar 2.



Gambar 2. Metode Waterfall

Tahapan-tahapan dalam metode Waterfall yang diterapkan pada penelitian ini dijelaskan sebagai berikut.

a. Analisis Kebutuhan (*Requirements Analysis*)

Tahap analisis kebutuhan dilakukan untuk mengidentifikasi kebutuhan pengguna sistem berdasarkan hasil observasi dan wawancara. Kebutuhan yang diidentifikasi meliputi pemesanan mandiri pelanggan melalui QR Code, pengiriman pesanan secara langsung ke dapur melalui *Kitchen Display System*, serta pengelolaan data pesanan oleh kasir secara terintegrasi.

b. Perancangan Sistem (*System Design*)

Tahap perancangan sistem bertujuan untuk menerjemahkan kebutuhan sistem ke dalam desain teknis dan logis menggunakan UML. Perancangan mencakup arsitektur sistem, alur proses, struktur basis data, dan antarmuka pengguna.

c. Implementasi Sistem (*Implementation*)

Tahap implementasi merupakan proses pengkodean sistem berdasarkan desain yang telah dibuat. Sistem dikembangkan berbasis web dengan dukungan basis data untuk pengolahan data secara *real-time*. Implementasi difokuskan pada integrasi modul sistem agar mendukung proses pemesanan, pengelolaan pesanan, dan tampilan dapur digital secara terpadu.

d. Pengujian Sistem (*Verification*)

Tahap pengujian dilakukan untuk memastikan sistem berjalan sesuai dengan spesifikasi. Pengujian menggunakan metode *black-box testing* dengan skenario uji berdasarkan proses bisnis restoran, seperti pemesanan, pengiriman pesanan ke dapur, dan perubahan status pesanan.

e. Pemeliharaan Sistem (*Maintenance*)

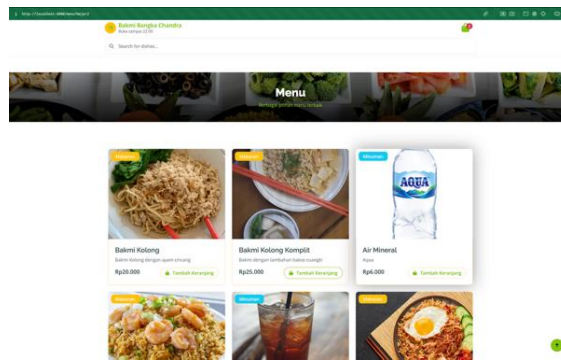
Tahap pemeliharaan mencakup perbaikan kesalahan yang ditemukan setelah sistem digunakan serta penyesuaian sistem berdasarkan umpan balik pengguna. Tahap ini penting untuk memastikan sistem tetap stabil dan relevan dengan kebutuhan operasional restoran yang dinamis.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Implementasi Antarmuka Sistem

a. Halaman Pemesanan Pelanggan

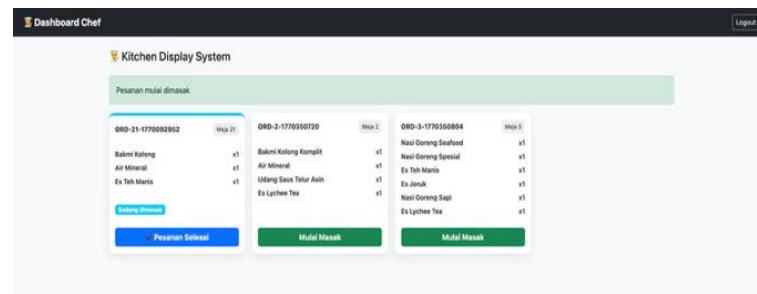
Antarmuka ini diakses oleh pelanggan melalui pemindaian *QR Code* yang tersedia di setiap meja. Sistem secara otomatis mendeteksi nomor meja berdasarkan *QR Code* yang dipindai. Pada halaman ini, pelanggan disuguhkan daftar menu digital yang dikelompokkan berdasarkan kategori (Makanan, Minuman). Pelanggan dapat memilih menu, menentukan jumlah pesanan, dan melihat total estimasi harga sebelum melakukan konfirmasi pesanan (*checkout*). Tampilan didesain responsif agar mudah diakses melalui perangkat seluler (*smartphone*).



Gambar 3. Pemesanan Pelanggan

b. Halaman *Kitchen Display System* (KDS)

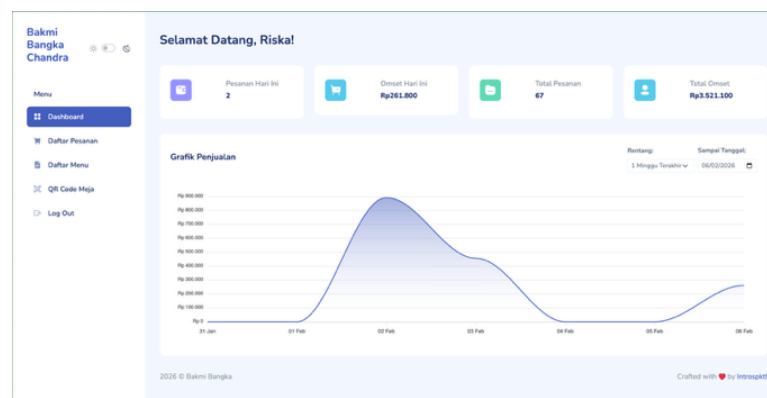
Bagian ini merupakan fitur krusial yang menggantikan sistem kertas pesanan di dapur. Halaman KDS menampilkan daftar pesanan yang masuk secara *real-time* dengan informasi detail mencakup: Nomor Meja, Daftar Menu, dan Status Pesanan. Fitur ini dilengkapi dengan indikator warna untuk membedakan status pesanan (misal: "Mulai Masak" berwarna hijau, "Pesanan Selesai" berwarna biru). Staf dapur dapat menekan tombol aksi, yang akan memicu notifikasi pada sistem pelanggan/kasir.



Gambar 4. Halaman *Kitchen Display System*

c. Halaman Dashboard Kasir

Halaman ini berfungsi sebagai pusat kontrol bagi kasir untuk memvalidasi transaksi. Kasir dapat melihat pesanan yang berstatus "Siap Saji", memproses pembayaran, menonaktifkan menu jika ada menu yang habis. Selain itu, modul ini juga menyediakan fitur manajemen data master (CRUD) untuk mengelola daftar menu, harga, daftar pesanan, dan pembuatan QRCode meja.



Gambar 5. Halaman Dashboard Kasir



3.2 Hasil Pengujian Sistem

Pengujian fungsionalitas dilakukan menggunakan metode *Black Box Testing*. Fokus pengujian adalah pada validasi input dan output dari setiap fitur utama tanpa melihat struktur kode internal. Pengujian ini bertujuan untuk memastikan sistem berjalan sesuai logika bisnis yang diharapkan.

Tabel 1. Hasil Pengujian Black Box

Skenario Pengujian	Hasil yang Diharapkan	Hasil Pengujian
Skenario Pemesanan: Pelanggan memindai QR dan melakukan <i>checkout</i> pesanan.	Data pesanan masuk ke <i>database</i> dan tampil di layar KDS serta Kasir secara <i>real-time</i> .	Sistem berhasil menangkap data pesanan dan menampilkannya di KDS serta Kasir tanpa <i>delay</i> yang signifikan.
Skenario Integrasi KDS: Staf dapur memperbarui status pesanan (misal: "Siap Saji").	Status pesanan pada pelanggan berubah secara otomatis mengikuti input dari dapur.	Perubahan status pesanan di dapur terupdate secara sinkron pada modul pelanggan.
Skenario Pembayaran Tunai: Kasir memproses pembayaran dan melakukan Termi Pembayaran.	Sistem menghitung total harga, pajak, dan kembalian dengan akurat.	Perhitungan total harga dan kembalian berjalan akurat sesuai dengan logika aritmatika yang diterapkan.

Secara keseluruhan, pengujian pada Tabel 1 menunjukkan bahwa sistem berjalan sesuai dengan spesifikasi kebutuhan fungsional yang telah didefinisikan pada tahap analisis. Sistem mampu menangani alur transaksi dari pemesanan hingga pembayaran dengan valid dan minim kesalahan (bug).

3.3 Pembahasan

Implementasi sistem ini memberikan solusi atas permasalahan operasional manual di Restoran Bakmi Ayam Bangka Chandra. Penggunaan *QR Code* meminimalisir waktu tunggu pelanggan dalam mendapatkan menu. Kehadiran KDS secara signifikan mengurangi risiko kesalahan komunikasi (*human error*) antara pelayan dan dapur, seperti kesalahan baca tulisan tangan atau pesanan yang terlewat. Selain itu, digitalisasi data transaksi memungkinkan pemilik usaha untuk memantau laporan penjualan harian secara lebih transparan dan akurat dibandingkan sistem pencatatan manual sebelumnya.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pengembangan yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa perancangan sistem informasi pemesanan dan tampilan dapur berbasis web pada Restoran Bakmi Ayam Bangka Chandra telah berhasil diimplementasikan dengan baik menggunakan metode *Waterfall*. Sistem ini berhasil menjawab permasalahan utama terkait inefisiensi alur pemesanan manual yang sebelumnya diterapkan. Transformasi proses bisnis dari pencatatan konvensional menjadi digitalisasi melalui pemindaian *QR Code* memungkinkan pelanggan untuk melakukan pemesanan secara mandiri (*self-service*), yang secara signifikan mengurangi ketergantungan pada pramusaji dan memangkas waktu tunggu antrean. Selain itu, integrasi antara modul pemesanan pelanggan dengan *Kitchen Display System* (KDS) di area dapur terbukti efektif dalam meningkatkan akurasi penyajian pesanan. KDS berfungsi optimal dalam menggantikan sistem kertas pesanan, sehingga risiko *human error* seperti kesalahan pembacaan tulisan tangan atau hilangnya slip pesanan dapat dieliminasi. Alur informasi yang berjalan secara *real-time* dari meja pelanggan ke dapur dan kasir menciptakan koordinasi kerja yang lebih terstruktur dan transparan.

REFERENCES

- [1] D. Indriani, A. Saeful, A. Taryanto, and P. Piksi Ganesha Bandung, "Web Di Foodcourt Rskia Bandung," 2021.
- [2] F. Nurdiansyah, "Analisis Dan Desain Sistem Informasi Pemesanan Makanan Berbasis Web (Studi Development Pada Wisma Mm Ugm Hotel)," *ABIS: Accounting and Business Information Systems Journal*, vol. 9, no. 3, pp. 1-21, May 2021, doi: 10.22146/ABIS.V9I3.65949.
- [3] Suharianto, L. B. A. Pambudi, A. Rahagiyanto, and G. E. J. Suyoso, "Implementasi QR Code untuk Efisiensi Waktu Pemesanan Menu Makanan dan Minuman di Restoran maupun Kafe," *BIOS: Jurnal Teknologi Informasi dan Rekayasa Komputer*, vol. 1, no. 1, pp. 35–39, Mar. 2020, doi: 10.37148/BIOS.V1I1.7.
- [4] Lawrenxius Benny, Joseph Eric Samodra, and Yonathan Dri Handarkho, "Pengembangan Sistem Pemesanan Makanan di Roemah Soto Berbasis Web Service Dengan Penerapan Payment Gateway," *Jurnal Informatika Atma Jogja*, vol. 3, no. 2, pp. 107–116, Nov. 2022, doi: 10.24002/JIAJ.V3I2.6781.
- [5] A. Syahri, S. Agus Waruwu, R. Ananda Hafika, and A. Perdana, "Pengembangan Aplikasi Pemesanan Makanan Berbasis Web Dengan Qr Code Untuk Efisiensi Pelayanan Kafe," *JATI (Jurnal Mahasiswa Teknik Informatika)*, vol. 9, no. 4, pp. 5923–5928, May 2025, doi: 10.36040/JATI.V9I4.13955.
- [6] A. S. Ali, S. Andryana, and I. D. Sholihati, "Perancangan Sistem Pemesanan Makanan Menggunakan QR-CODE dan Linear Search Berbasis Web," *SMATIKA JURNAL*, vol. 13, no. 02, pp. 187–198, Dec. 2023, doi: 10.32664/smatika.v13i02.896.
- [7] D. B. Pradifa and I. S. Widiati, "Perancangan Sistem Informasi Pemesanan dan Penjualan Berbasis Web Pada Burjo Ben Klaten," *JEKIN - Jurnal Teknik Informatika*, vol. 4, no. 2, pp. 176–186, May 2024, doi: 10.58794/JEKIN.V4I2.712.



- [8] D. V. S. Y. Sakti and H. Hamidi, "Implementasi Web Service E-Menu Menggunakan Rest Api Dan Qr Code Pada Restoran Tempat Makan," *JIKI (Jurnal Ilmu Komputer & Informatika)*, vol. 4, no. 2, pp. 155–163, Dec. 2023, doi: 10.24127/JIKI.V4I2.4983.
- [9] Anggun Dinda Putri Milenia, Fenty Kurnia Oktorina, and Fina Nasari, "Implementasi Sistem Pemesanan Menu Di Kafe Dan Resto Sunny Bangkinang Menggunakan Qr Code Berbasis Website Menggunakan Framework Codeigniter," *Jurnal Elektronika dan Teknik Informatika Terapan (JENTIK)*, vol. 1, no. 3, pp. 229–240, Aug. 2023, doi: 10.59061/jentik.v1i3.395.
- [10] A. I. Permana and M. I. Sarif, "Penerapan Sistem Informasi Pemesanan Menu Makanan di Coffee Shop," *Jurnal Minfo Polgan*, vol. 14, no. 2, Dec. 2025, doi: 10.33395/jmp.v14i2.15479.
- [11] R. R. Ananda, B. Sutedjo, S. Setiawan Tri Yulianto, T. Triyono, and F. Fauziah, "Implimentasi Sistem Informasi Manajemen Pemesanan Makanan Berbasis Website Studi Kasus Ichiban Ramen Samarinda," *Jurnal Manajemen Sistem Informasi (JMASIF)*, vol. 1, no. 2, pp. 52–61, Nov. 2022, doi: 10.35870/jmasif.v1i2.118.
- [12] A. Izulhaq, U. Indahyanti, I. R. I. Astutik, "Sistem Informasi Pemesanan Produk Percetakan Berbasis Web Menggunakan Metode Waterfall," *KLIK: Kajian Ilmiah Informatika dan Komputer*, vol. 4, no. 1, pp. 486–496, 2023, doi: 10.30865/klik.v4i1.1146.
- [13] F. Fatmawati, S. Syawaludin, and A. Sayfulloh, "Implementasi Sistem Pemesanan Makanan dan Minuman Berbasis Web Pada Waroeng Mayasi Pontianak," *BINA INSANI ICT JOURNAL*, vol. 11, no. 2, p. 132, Dec. 2024, doi: 10.51211/BIICT.V11I2.3225.
- [14] W. Sari Zainal, I. Rhea Nagita, and K. Ardiansyah, "Perancangan Sistem Pemesanan Makanan Berbasis Web dengan QR Code di Restoran Tuku Ramen Menggunakan Metode Waterfall," vol. 2, no. 4, pp. 478-491, 2025. [Online]. Available: <https://ojs.jurnalmahasiswa.com/ojs/index.php/bin>
- [15] B. Ario Yudanto *et al.*, "Implementasi Rest Api Menggunakan Bahasa Go Untuk Optimalisasi Manajemen Menu Dan Pemesanan," *Jurnal Riset dan Aplikasi Mahasiswa Informatika (JRAMI)*, vol. 06, no. 2, pp. 384-393, 2025, url: <https://jim.unindra.ac.id/index.php/jrami/article/view/13367>
- [16] J. Adler and R. Dika, "Sistem Informasi Pemesanan Menu Makanan Dan Minuman Berbasis Web Sebagai Penentu Nilai Menu Terbaik." *Majalah Ilmiah Unikom*, vol. 20, no. 1, pp. 33-43, 2022, doi: 10.34010/miu.v20i1.7712.
- [17] D. Intan Mawarni Putri, "LogicLink : Journal of Artificial Intelligence and Multimedia in Informatics Implementasi QR Code Untuk Sistem Informasi Pemesanan Menu Pada Restoran Omah Gedhe Pandean Kaliwungu Berbasis Web".
- [18] A. Nusi, I. Mohidin, and F. Hermawanto, "Sistem Pemesanan Makanan Menggunakan Qr Di Restoran Nuansa By Lawa Berbasis Web Dan Mobile," *JTII*, vol. 10, no. 01, 2025, url: <https://jurnal.poligon.ac.id/index.php/JTII/article/view/1501>
- [19] A. Syear, Y. S. Tadu, and R. A. Althaaf, "Perancangan Website Pemesanan Makanan Berbasis Qr Code Dengan Metode Waterfall," *Journal of Information Systems and Business Technology*, vol. 1, no. 2, pp. 8-19, 2025, url: <https://journal.jci.co.id/jisbt/article/download/40/57>
- [20] A. Syahri, S. A. Waruwu, R. A. Hafika, and A. Perdana, "Pengembangan Aplikasi Pemesanan Makanan Berbasis Web Dengan Qr Code Untuk Efisiensi Pelayanan Kafe," *JATI*, vol. 9, no. 4, 2025, doi: 10.36040/jati.v9i4.13955