

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
INTISARI	x
<i>ABSTRACT</i>	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Rumusan Masalah	4
I.3 Tujuan Penelitian.....	5
I.4 Manfaat Penelitian.....	5
I.5 Keterbatasan Penelitian	5
I.6 Kerangka Penelitian	6
I.7 Sistematika Penulisan.....	7
BAB II GAMBARAN UMUM PENULISAN	8
II.1. Kondisi Umum Perusahaan	8
II.1.1. Profil Singkat Rumah Makan XYZ	8
II.1.2. Struktur Organisasi Rumah Makan XYZ.....	9
II.2. Tinjauan Pustaka	11
II.2.1. Sistem.....	11
II.2.2. Penjualan	11
II.2.3. Persediaan	12
II.2.4. Sistem Informasi Akuntansi (SIA)	12
II.2.5. Microsoft Excel	13
II.2.6. Visual Basic for Application (VBA).....	14

II.2.7.	Komponen pada Visual Basic for Appication.....	14
II.3.	Keaslian Penelitian	15
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		18
III. 1.	Desain Penelitian	18
III. 2.	Jenis dan Sumber Data	18
III. 3.	Teknik Pengumpulan Data	19
III. 4.	Definisi Operasional Rancangan Menu	20
III. 5.	Teknik Analisis Data	23
BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN		24
IV. 1.	Analisis.....	24
IV.1.1.	Proses Bisnis yang Diterapkan di Rumah Makan XYZ	24
IV. 2.	Pembahasan.....	26
IV.2.1.	Perencanaan Sistem Aplikasi.....	26
IV.2.2.	Perancangan Sistem Penjualan	28
IV.2.3.	Uji Coba Sistem	122
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		143
V.1.	Kesimpulan	143
V.2.	Saran	143
DAFTAR PUSTAKA		145