

Analisa Dan Perancangan Sistem Pembelian Makanan Di Restoran Pada Masa *Pandemic Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)*

Arman Syah Putra
STMIK Insan Pembangunan
armansp892@gmail.com

Intisari-- Latar belakang penelitian ini berdasarkan pada Peraturan yang di buat pemerintah tentang Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) di Masa *Pandemic Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)* di sisi penjualan makanan yang masih diperbolehkan oleh pemerintah dengan persyaratan tidak boleh makan di tempat atau hanya boleh membeli makanan tetapi di makan di rumah, dengan dasar ini permasalahan ini maka penulis membuat penelitian tentang Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) di Masa *Pandemic Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)* pada pemesanan makanan di sebuah restoran dengan memenuhi syarat kesehatan. Metode pada penelitian ini dengan menggunakan literature review atau tinjauan pustaka yang banyak, dengan banyak membaca penelitian sebelumnya maka penelitian akan menghasilkan penelitian terbaru karena belum ada yang membuat sebelum nya. Dengan adanya Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) di Masa *Pandemic Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)*, maka sistem pemesanan makanan akan membantu para pengusaha restoran di saat Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) di Masa *Pandemic Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)*, pengusaha masih bisa melakukan bisnis nya meski di tengah keadaan sulit seperti ini. Diharapkan bisa diterapkan di berbagai restoran agar pelayanan tetap berjalan dan tidak mengurangi sisi kesehatan nya yang di atur dalam peraturan Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) di Masa *Pandemic Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)*.

Keyword: Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB), Coronavirus Disease 2019 (Covid-19), Restoran, Makan.

Abstract-- The background of this study is based on the government-made regulations on large-scale social restrictions (PSBB) during the Pandemic Coronavirus Disease 2019 (Covid-19) on the side of selling food that is still allowed by the government with the condition that they cannot eat on the spot or can only buy food but at home, on the basis of this problem, the authors make a study of Large-Scale Social Restrictions (PSBB) in the Pandemic Coronavirus Disease Period 2019 (Covid-19) on ordering food in a restaurant with health requirements. The method in this study uses a literature review or literature review that a lot, by reading a lot of previous research, the research will produce the latest research because no one has made it before. With the Large-Scale Social Restrictions (PSBB) in the 2019 Coronavirus Disease Period (Covid-19), the food ordering system will help restaurants entrepreneurs during the Large-Scale Social Restrictions (PSBB) during the 2019 Coronavirus Disease Period (Covid-19), entrepreneurs can still do their business even in the midst of difficult conditions like this. It is hoped that it can be applied in various restaurants so that the service continues to run and does not reduce the health side that is set in the regulation of Large-Scale Social Restrictions (PSBB) in the Pandemic Coronavirus Disease Period 2019 (Covid-19).

Keyword: Large Scale Social Restrictions (PSBB), Coronavirus Disease 2019 (Covid-19), Restaurants, Eating.

1. Pendahuluan

Betapa penting nya kesehatan sekarang ini, karena di Masa *Pandemic Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)* kesehatan kita sangat di perhatikan, agar tidak terkena *Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)*, virus *Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)* berawal dari propinsi wuhan republic rakyat china dan sekarang sudah menyebar ke lebih dari 200 negara di seluruh dunia, hari ini tanggal 14 Mei 2020 sudah tercatat 16006 positif *Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)*, yang sembuh dari *Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)* tercatat 3518 dan yang meninggal dunia dari *Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)* tercatat 1043, setiap hari makin banyak penderita

positif *Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)*, oleh karena itu pemerintah mengeluarkan peraturan Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB), dengan peraturan ini diharapkan bisa memutus mata rantai penyebaran *Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)* di Indonesia [20].

Sistem pencegahan yang dilakukan pemerintah sampai saat ini adalah dengan mengeluarkan peraturan Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB), dengan melakukan pembatasan maka semua dilakukan di rumah, bekerja di rumah, sekolah di rumah, dan beribadah di rumah, dengan mengikuti semua anjuran pemerintah maka akan bisa membantu penyebaran *Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)* [20].

Masalah yang diangkat dalam penelitian ini adalah dengan Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) di bidang usaha restoran, dengan bekerja di rumah maka bisnis restoran tidak bisa berjalan seperti biasa, restoran dalam peraturan Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) masih bisa berjalan dengan syarat tidak bisa makan di tempat, hanya bisa membeli dengan di bawa pulang makanannya, dengan sistem yang dibuat berdasarkan peraturan Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) maka bisa membantu para pengusaha restoran menjalan usahanya di tengah masa *Pandemic Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)* [1],[20].

Metode yang digunakan dalam penelitian ini dengan menggunakan literature review dengan membaca jurnal sebelum nya dibidang yang sama, maka akan membantu penelitian yang sedang dilakukan, metode ini membuat ilmu yang diteliti akan semakin mendalam dan lebih *focus* [1],[2].

Pada penelitian ini penulis meneliti sistem yang akan di buat agar bisnis restoran bisa berjalan di masa *Pandemic Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)*, dengan mengikuti peraturan Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) dari sisi kesehatan dan keamanan membeli makanan [16],[1],[20].

2. Tinjauan Pustaka

Pada bagian ini akan menjelaskan tentang *Pandemic Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)* dan sistem restoran yang masih bisa berjalan di masa *Pandemic Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)*, dengan sistem nyang dibuat agar bisa membantu pihak restoran dan pihak pemerintah dalam mengurangi penyebaran *Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)*, dengan pembuatan sistem maka akan menjaga kesehatan semua pihak [20].

2.1 *Pandemic Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)*

Kasus positif *Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)* di seluruh dunia mencapai lebih dari 8 juta orang, dan di indonesia kasus positif 45891, kehidupan New Normal sudah di mulai apakah virus *Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)* tidak bisa dilenyapkan dari muka bumi, mungkin *Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)* tidak bisa di hilangkan dari muka bumi tapi manusia harus beradaptasi dengan virus tersebut, dengan sebutan New Normal maka manusia harus hidup dengan *Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)*, dengan memenuhi semua *protocol* kesehatan yang dibuat maka penyebaran *Coronavirus Disease 2019*

(Covid-19) akan dibatasi, pilihannya Cuma dua ikut *protocol* atau tidak, jika tidak maka *Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)* akan menyerang kesehatan tubuh anda, ikuti semua *protocol* kesehatan maka semua virus termasuk *Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)* kan tidak bisa menulari masyarakat [20].

2.2 Protokol Kesehatan

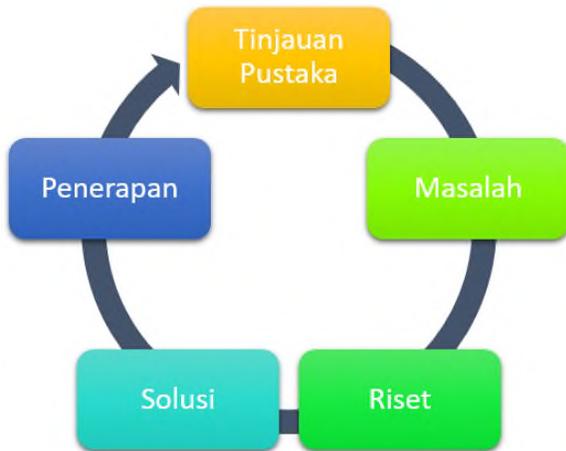
Protocol kesehatan dibuat untuk menjaga agar penyebaran *Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)* tidak menyebar ke seluruh rakyat Indonesia, *protocol* kesehatan yang di buat adalah rajin mencuci tangan, menjaga jarak, menggunakan masker, dan tidak berkerumun di tempat umum yang bisa menyebarkan *Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)* ke semua orang, dengan mengikuti *protocol* kesehatan maka penyebaran *Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)* akan terkontrol dan masyarakat kembali sehat seperti sedia kala [20].

2.3 Bisnis di masa *Pandemic Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)*

Salah satu bisnis atau usaha yang masih diperbolehkan buka di saat *Pandemic Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)* adalah semua yang berhubungan dengan pangan, dari bahan makanan hingga makanan jadi [14], namun dengan syarat yang telah diterapkan dalam *protocol* kesehatan yang dibuat pemerintah, restoran adalah salah satu unit usaha yang masih diperbolehkan buka dengan syarat mengikuti *protocol* kesehatan, misalkan tidak diperbolehkan makan di restoran, hanya boleh membeli dan makan di rumah [20], tidak di sediakan meja dan kursi untuk duduk dan makan di restoran, dengan semua *protocol* ini harus diikuti semua pihak yang ingin usahanya masih tetap buka, dengan *protocol* kesehatan ini juga diharapkan tidak terjadinya *cluster* baru dari restoran [18],[5],[6].

3. Metodologi Penelitian

Metode penelitian ini adalah melakukan tinjauan pustaka dengan membaca jurnal sebanyak mungkin yang berhubungan dengan masalah yang diteliti [10],[4],[5], semakin banyak membaca jurnal maka akan lebih memahami penelitian yang akan diangkat dan penelitian nya bisa terbarukan dan tidak melakukan peneltian yang berulang, atau sudah pernah dilakukan penelitian nya, adapun gambar dari metode penelitian dapat dilihat di bawah ini:



Gambar 3.1 Metode Penelitian

Berdasarkan gambar metode penelitian diatas maka akan diberi penjelasan di bawah ini:

- a. **Tinjauan Pustaka**
Tahapan pertama dalam penelitian ini adalah dengan melakukan tinjauan pustaka, semakin banyak referensi yang di baca akan membuat penelitian ini semakin mendalam dan peneliti nya akan semakin terbaru.
- b. **Masalah**
Setelah membaca dan mengetahui banyak masalah di penelitian yang diangkat, maka peneliti akan mengangkat suatu masalah dari penelitian yang terakhir, dengan alasan ini lah maka penelitian kita menjadi terbaharukan.
- c. **Riset**
Melakukan penelitian adalah tahapan yang sangat penting, karena ini tahapan pengolahan data dan data di olah untuk menghasilkan hasil penelitian yang di cari dari awal penelitian, riset berpaduan kepada metode yang diusulkan dari awal, dengan mengikuti metode penelitian yang diangkat maka penelitian akan sesuai jalur dan selesai sesuai waktunya.
- d. **Solusi**
Setelah tahapan penelitian selesai maka akan menghasilkan solusi dari masalah yang di angkat, dengan solusi tersebut maka akan bisa berguna untuk masyarakat luas setelah diterapkan
- e. **Penerapan**
Tahapan terakhir dari metode penelitian ini adalah dengan melakukan penerapan dari solusi yang sudah dilakukan penelitian, tahapan ini adalah suatu pengakuan dari semua pihak bahwa penelitian kita berguna untuk masyarakat luas.

Semua tahapan sudah dilakukan dan sudah menghasilkan solusi dari masalah yang diangkat

dalam penelitian ini, dengan berakhirnya penelitian maka penulis bisa melakukan penelitian selanjutnya.

4. Hasil dan Pembahasan

Dari rumusan masalah yang diangkat dalam penelitian ini maka dapat digambarkan metode pemesanan makanan di masa *Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)* bisa dilihat di bawah ini:



Gambar 4.1 Sistem Pembelian Makanan di Restoran

Gambar diatas menjelaskan bahwa ada aturan yang dibuat untuk membuat pelanggan tetap bisa memesan makanan namun tetap dengan menjaga *protocol* kesehatan, penjelasannya di bawah ini :

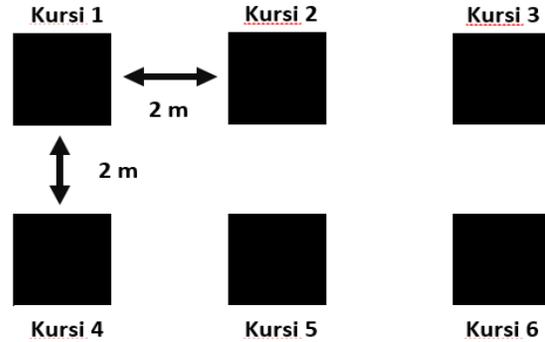
- a. **Datang**
Pembeli makanan datang ke restoring dengan mematuhi *protocol* kesehatan yang telah dibuat
- b. **Pesan**
Pembeli memesan makanan dibilik pesanan yang telah disediakan yang telah memenuhi semua *protocol* kesehatan
- c. **Pulang**
Setelah makanan jadi pembeli membawa pulang makanan yang telah di pesan dan mengambil makanannya di bilik pesanan yang telah memenuhi *protocol* kesehatan

Di bawah ini adalah gambar *flowchat* dari pemesanan makanan pada saat pembeli sudah sampai di restoran, dan pembeli harus mematuhi *protocol* kesehatan yang telah di buat untuk kepentingan semua, agar penyebaran *Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)* tidak semakin meluas, adapun gambarnya di bawah ini:



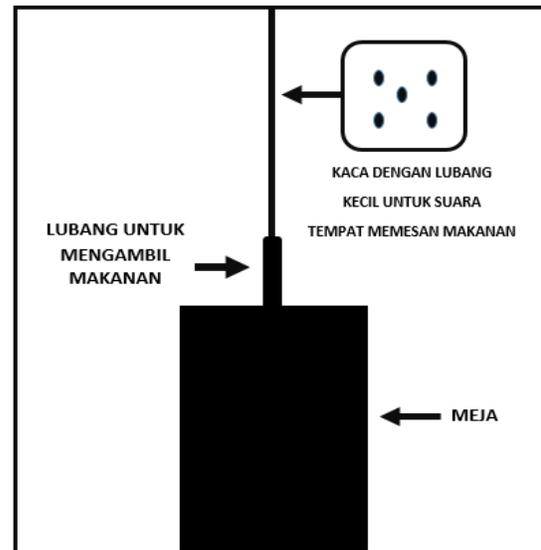
Gambar 4.2 Flowchat Pemesanan Makanan di Restoran

Gambar di bawah ini adalah gambar letak kursi pada restoran untuk menunggu pesanan makanan, letak ini dibuat agar memenuhi *protocol* kesehatan yang dibuat pemerintah yang mengharuskan setiap orang harus menjaga jarak aman minimal 1 meter, letak kursi di restoran dibuat berjarak 2 meter agar tidak terjadi sentuhan atau mengobrol antar pembeli, adapun gambar nya bisa di lihat di bawah ini:



Gambar 4.3 Letak Kursi Menunggu dengan Menjaga Jarak

Gambar di bawah ini adalah gambar bilik yang dibuat pihak restoran agar tidak adanya kontak fisik antara pelayan restoran dengan pelanggan pembeli makanan, bilik ini dibuat untuk pelanggan memesan makanan dan mengambil makanan yang telah di pesan, dengan bilik ini penyebaran *Coronavirus Disease 2019* (Covid-19) tidak terjadi di *kluster* restoran, adapun rancangan gambar biliknya bisa dilihat di bawah ini:



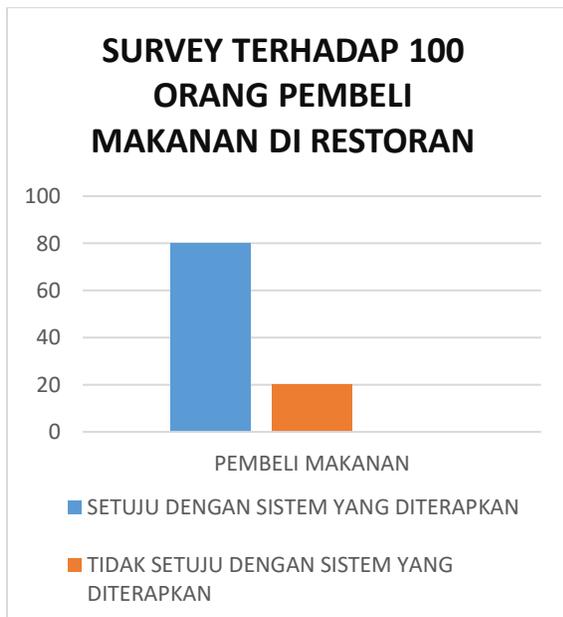
Gambar 4.4 Bilik Pemesanan dan Pengambilan Makanan

Dari semua analisa sistem yang telah dijelaskan diatas maka terdapat kelebihan dan kekurangan dari sistem pemesanan makanan yang di bawa pulang, adapun kelebihan dan kekurangan nya bisa dilihat dibawah ini:

- a. Kelebihan Pesan Makanan Di Bawa Pulang
 1. Menjaga Kesehatan
 2. Mematuhi *Protocol* Kesehatan

3. Tetap bisa membeli makanan dari luar meski di masa *pandemic Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)*
- b. Kekurangan Pesan Makanan Di Bawa Pulang
 1. Makanan kurang segar
 2. Tidak bisa ngobrol
 3. Harus mengikuti aturan sistem yang dibuat

Hasil survey bisa dilihat di bawah ini, survey dilakukan kepada 100 orang pembeli di restoran, apakah mereka setuju dengan *protocol* kesehatan yang dibuat menjaga kesehatan para penjual dan pembeli, dan hasilnya 80% pembeli setuju dengan penerapan *protocol* kesehatan yang di buat di dalam restoran, adapun hasil survey nya bisa dilihat di bawah ini:



Gambar 4.5 Hasil Survei Yang Dilakukan Kepada 100 Orang Pembeli Makanan Di Restoran

Dari semua analisa yang telah dilakukan diatas maka penulis mempunyai kesimpulan di bawah ini, penjelasannya akan di jabarkan di bagian ke lima.

5. Kesimpulan

Di masa *pandemic Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)* banyak *protocol* kesehatan dibuat untuk menjaga kesehatan masyarakat banyak, misalnya dengan menggunakan masker, menjaga jarak, dan rajin mencuci tangan, dengan semua *protocol* ini pemerintah menjaga masyarakat agar tidak terkena virus *Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)*, dari semua hasil analisa dan data yang di dapatkan pada bab sebelumnya maka dapat disimpulkan di bawah ini:

1. Penerapan *protocol* kesehatan di masa *pandemic Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)* sudah sangat tepat dan harus diterapkan di semua bidang kehidupan, dengan menjaga jarak maka mengurangi penyebaran *Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)* dan yang dilakukan restoran dalam melakukan penerapan *protocol* kesehatan sudah tepat dan harus tetap dilakukan di masa New Normal kedepannya.

2. Dengan rajin mencuci tangan, menjaga jarak, dan mengurangi bersentuhan dengan orang lain adalah *protocol* kesehatan yang wajib di ikuti semua pihak demi mengurangi penyebaran *Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)*, meski sudah boleh keluar rumah, semua *protocol* harus di lakukan demi menjaga kesehatan semua orang.

Penelitian selanjutnya dengan membuat sensor suhu badan yang diletakan di pintu depan restoran agar bisa mendeteksi pembeli yang mempunyai suhu diatas 37 derajat, jika suhunya melebihi 37 derajat maka di larang masuk untuk membeli makanan.

Daftar Pustaka

- [1] Arman Syah Putra, H.L.H.S. Warnars, F.L. Gaol, B. Soewito, E. Abdurachman, (2019), "A Proposed surveillance model in an Intelligent Transportation System (ITS)", 1st 2018 Indonesian Association for Pattern Recognition International Conference, INAPR 2018 - Proce vol. , 25 January 2019.
- [2] Arman Syah Putra, H.L.H.S. Warnars , (2019), "Intelligent Traffic Monitoring System (ITMS) for Smart City Based on IoT Monitoring", 1st 2018 Indonesian Association for Pattern Recognition International Conference, INAPR 2018 - Proce vol. , 25 January 2019.
- [3] Arman Syah Putra, H.L.H.S. Warnars, B.S. Abbas, A. Trisetyarso, W. Suparta, C.H. Kang, (2019), "Gamification in the e-Learning Process for children with Attention Deficit Hyperactivity Disorder (ADHD)", 1st 2018 Indonesian Association for Pattern Recognition International Conference, INAPR 2018 - Proce vol. , 25 January 2019.
- [4] Arman Syah Putra, (2019), "Smart City : Ganjil Genap Solusi Atau Masalah Di DKI Jakarta", Jurnal IKRA-ITH Informatika Vol 3 No 3, ISSN 25804316 , November 2019.
- [5] Arman Syah Putra, (2019), "Penggabungan Wilayah Kota Bekasi Dan Kota Tangerang Ke Wilayah Ibu Kota DKI Jakarta Berdasarkan Undang-Undang Nomor 23 Pasal 32 Tahun 2019 Dapat

Membantu Mengwujudkan DKI Jakarta Menjadi Kota Pintar”, Jurnal IPSIKOM VOL 7 No. 2, ISSN : 2338-4093, E-ISSN : 2686-6382, Desember 2019.

[6] Arman Syah Putra, (2019), “Smart City : konsep Kota pintar di DKI Jakarta”, Jurnal TEKINFO, Vol 20, No 2, Hal 1-111, ISSN 1411-3635, Oktober 2019.

[7] Arman Syah Putra, (2020) “Penerapan Konsep Kota Pintar dengan Cara Penerapan ERP (Electronic Road Price) di Jalan Ibu Kota DKI Jakarta”, Jurnal Informatika Universitas Pamulang 5 (1), 13-18 vol. , 2020.

[8] Arman Syah Putra, Dewiana Novitasari, Masduki Asbari, Agus Purwanto, Joni Iskandar, Dhaniel Hutagalung, Suroso, Yoyok Cahyono, (2020), “Examine Relationship of Soft Skills, Hard Skills, Innovation and Performance: the Mediation Effect of Organizational Learning”, International Journal of Science and Management Studies (IJSMS), E-ISSN : 2581-5946, Vol 3 Issue 3, 2020.

[9] Chandra Dwiprastio, Magdalena Karismariyanti, Renny Sukawati, (2012), ” Aplikasi Penjualan dan Persediaan Barang Dagang dengan Metode Perpetual FIFO Berbasis Web (Studi Kasus pada PD. XYZ)”, Jurnal Teknologi Informasi Politeknik Telkom Vol. 1, No.3, Mei 2012.

[10] Dewiana Novitasari, Masduki Asbari, Agus Purwanto, Joni Iskandar, Didi Sutardi, Nelson Silitonga, Arman Syah Putra. (2020). PERAN SOCIAL SUPPORT TERHADAP WORK CONFLICT, KEPUASAN DAN KINERJA. JPIM JURNAL PENELITIAN ILMU MANAJEMEN, 5(2), 187-202.
<http://dx.doi.org/10.30736%2Fjpim.v5i2.350>

[11] Friyadie, (2014), “WEB SISTEM INFORMASI BERBASIS W2000 UNTUK DUKUNGAN PEMESANAN DAN PENJUALAN PRODUK SAFETY”, JURNAL PILAR NUSA MANDIRI, Vol.X No.1, Maret 2014.

[12] I Dewa Ayu Eka Yuliani, Susanti Margaretha Kuway, (2017), “SISTEM INFORMASI PEMESANAN DENGAN PENERAPAN KONSEP ELECTRONIC CUSTOMER RELATION MANAGEMENT BERBASIS WEB”, ISSN : 1978 - 8282, Vol.10 No.1 – Februari 2017.

[13] Ino Sulistiani, (2014), “PERANCANGAN SISTEM INFORMASI PEMESANAN BARANG CETAKAN PADA RETRO ADVERTISING PALOPO BERBASIS ONLINE”, al-Khwarizmi, Volume II, Edisi 2, Oktober 2014, Hal. 95 – 106.

[14] Isnanto, Rahmat Fadli and Putra, Apriansyah, (2013), RANCANG BANGUN APLIKASI M-COMMERCE BERBASIS ANDROID SEBAGAI MEDIA PEMESANAN PADA DISTRO ONLINE. Seminar Tingkat Program Studi.

[15] Kresna Ramanda, (2016), “PENERAPAN SISTEM MANAJEMEN OPERASIONAL PELAYANAN PEMESANAN MENU MAKANAN DENGAN WAITING LINE METHOD”, Jurnal Pilar Nusa Mandiri Vol.XII, No.2 September 2016.

[16] Lilianny Candra, Ari Amir Alkodri, (2014), “Aplikasi Pemesanan Makanan Pada Bangka Original Cafe Berbasis Client Server Dengan Platform Android”, Jurnal SISFOKOM, Volume 03, Nomor 02, September 2014.

[17] Muammar Qadhafi, Anjik Sukma aji, Rangsang Purnama, (2012), “Rancang Bangun Aplikasi Pemesanan Makanan *Online* Pada Restoran Cepat Saji Berbasis *Mobile Application* (Studi Kasus Chicken Mania Cabang Rungkut)”, Jurnal JSIKA, Vol 1, No 2 (2012)

[18] Nurita Evitarina, (2015), “RANCANG BANGUN APLIKASI PEMESANAN BARANG BERBASIS ANDROID PADA MINI MARKET FARAS PANGKALPINANG”, https://lppm.atmaluhur.ac.id/wp-content/uploads/2015/12/Jurnal_1111500148.

[19] Suhana Minah Jaya, (2017), “Aplikasi Pemesanan Makanan Berbasis Android Di Restoran 4 Sekawan”, e-journal.umc.ac.id/index.php/INT/article/view/385/333.

[20] Yulita P., (2020), “Dampak Positif Pembelajaran Online Dalam Sistem Pendidikan Indonesia Pasca Pandemi Covid-19”, Adalah: Buletin Hukum dan Keadilan, ISSN: 2338 4638 , Vol. 4, No. 1 (2020).