

## **LAPORAN KERJA PRAKTIK**

**“WEBSITE PROFILE UKM DAPUR HIJAU”**



**Disusun Oleh :**

**Nama : Alex Nugraha**

**Nim : 1500018038**

**PROGRAM STUDI TEKNIK INFORMATIKA**

**FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI**

**UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

**2017**

HALAMAN PENGESAHAN

KERJA PRAKTIK

LAPORAN KERJA PRAKTIK

"WEBSITE PROFILE DAPUR HIJAU"

yang dipersiapkan dan disusun oleh:

ALEX NUGRAHA

1500018038

Telah dipertahankan didepan dewan pengaji

pada 26 Januari 2018

dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Susunan dewan pengaji

PEMBIMBING : Arfiani Nur Khusna, S.T., M.Kom.

PENGUJI : Sri Winiarti, S.T., M.Cs.



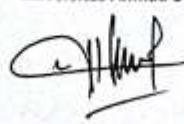
Yogyakarta, 26 Januari 2018

Kaprodi Teknik Informatika

Universitas Ahmad Dahlan

Pemilik

UKM Dapur Hijau



Sri Winiarti, S.T., M.Cs.  
NIY. 60020388



(Poppy Amalia)

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kehadirat Allah Yang Maha Esa atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Kerja Praktik ini. Laporan dengan judul “*Web Profile Dapur Hijau*” ini disusun guna memenuhi persyaratan menyelesaikan Program Studi Teknik Informatika Universitas Ahmad Dahlan.

Sholawat serta salam tetap tercurahkan kepada junjungan besar kita, Nabi Muhammad S.A.W, Keluarga, dan Sahabat. Semoga kita sebagai umatnya, bisa mendapatkan syafaat beliau di akherat kelak.

Dalam penyusunan laporan Kerja Praktik ini tentunya penulis mendapatkan pengetahuan dan pengalaman dari beberapa pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Ibu Sri Winiarti, S.T., M.Cs., selaku Kepala Prodi Teknik Informatika, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.
2. Ibu Arfiani Nur Husna, S.T., selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan arahan untuk menyelesaikan laporan kerja praktik ini.
3. Segenap dosen Teknik Informatika Universitas Ahmad Dahlan, yang telah membagikan ilmunya sehingga laporan kerja praktik ini dapat selesai
4. Pihak- pihak yang belum tersebutkan satu- persatu.

Penulis menyadari bahwa laporan kerja praktik ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun selalu penulis harapkan demi penyusunan laporan yang lebih baik kedepannya. Penulis berharap, semoga laporan kerja praktik ini dapat bermanfaat untuk penulis khususnya, dan pembaca pada umumnya.

Yogyakarta, 22 Januari 2018

**Penulis**

## DAFTAR ISI

<b>Lembar Pengesahan .....</b>	<b>i</b>
<b>Kata pengantar .....</b>	<b>ii</b>
<b>Daftar isi .....</b>	<b>iii</b>
<b>Daftar gambar dan kode program.....</b>	<b>v</b>
<b>Daftar tabel .....</b>	<b>vii</b>

### **BAB I PENDAHULUAN**

1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	2
1.3 Batasan Masalah .....	2
1.4 Rumusan Masalah.....	2
1.5 Tujuan Kerja Praktek .....	3
1.6 Manfaat.....	3
1.7 Waktu Pelaksanaan.....	3
1.8 Tempat Pelaksanaan .....	3

### **BAB II GAMBARAN INSTANSI**

2.1 Umum.....	4
2.1.1 Sejarah Dapur Hijau.....	4
2.1.2 Visi dan Misi .....	4
2.1.3 Alamat dan Kontak .....	5
2.2 Struktur Organisasi Dapur Hijau.....	5
2.3 Sumber Daya Manusia dan Fisik .....	5
2.4 Proses Bisnis.....	6

### **BAB III TAHAPAN KEGIATAN KERJA PRAKTIK**

3.1 Lokasi Dapur Hijau.....	7
3.2 Metode Pengambilan Kerja Praktik .....	7
3.3 Rancangan Jadwal Kerja Praktik.....	8

3.4 Rancangan Sistem .....	8
----------------------------	---

#### **BAB IV HASIL PELAKSANAAN KERJA PRAKTEK**

4.1 Deskripsi Sistem .....	9
4.2 Pembahasan.....	10
4.2.1    Hasil Analisis.....	10
4.2.2    Implementasi Program.....	16
4.2.3    Hasil Pengujian Sistem .....	20

#### **BAB V PENUTUP**

5.1 Kesimpulan.....	24
5.2 Saran .....	24

#### **DAFTAR PUSTAKA**

#### **LAMPIRAN**

## DAFTAR GAMBAR DAN KODE PROGRAM

Gambar 2.1 Struktur Organisasi Dapur Hijau.....	5
Gambar 2.2 Proses Bisnis Dapur Hijau.....	6
Gambar 3.1 Tahapan metode <i>waterfall</i> .....	8
Gambar 4.1 Proses bisnis baru.....	10
Gambar 4.2 Diagram <i>Use Case</i> .....	12
Gambar 4.3 <i>Diagram Activity Upload Image</i> .....	13
Gambar 4.4 <i>Diagram Avtivity Lihat Barang</i> .....	13
Gambar 4.5 <i>Design</i> Halaman Utama.....	14
Gambar 4.6 <i>Design Image Button</i> .....	14
Gambar 4.7 <i>Design</i> Menu Bumbu.....	15
Gambar 4.8 <i>Design</i> Menu Camilan .....	15
Gambar 4.9 <i>Design</i> Menu Siap Saji.....	15
Gambar 4.10 Tampilan Gambar.....	17
Gambar 4.12 Tampilan <i>Image Button</i> .....	18
Gambar 4.14. tampilan <i>dropdown</i> pada menu kategori .....	19
Gambar 4.16 Tampilan <i>Link</i> .....	20
Gambar 4.17 Penerimaan SUS.....	21
Gambar 4.18 Grafik penerimaan skor sus .....	22
Kode Program 4.1 kode <i>upload</i> gambar .....	16
Kode Program 4.2 <i>Upload</i> Gambar <i>Image Button</i> .....	17
Kode Program 4.3 <i>Dropdown</i> .....	18

Kode Program 4.4 *link* sosial media ..... 20

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 4.1 Partisipan.....	21
Tabel 4.2 Perhitungan SUS.....	22
Tabel 4.3 Persentase penentuan rating.....	22