

# **SISTEM PENGURUSAN DEWAN MAKANAN**

**ROS HASLINDA BINTI ALIAS**

**JABATAN SAINS KOMPUTER  
FAKULTI SAINS DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITI PUTRA MALAYSIA**

**SESI 1999/2000**

1100024466

clar 939

LP 29 FST 2 2000



1100024466

Sistem pengurusan dewan makan / Ros Haslinda Alias.



PERPUSTAKAAN

KOLEJ UNIVERSITI SAINS & TEKNOLOGI MALAYSIA  
21030 KUALA TERENGGANU

1100024466

PERPUSTAKAAN

KOLEJ UNIVERSITI SAINS & TEKNOLOGI MALAYSIA  
(KUSTEM) clar 939

Pengarang  
ROS Haslinda Alias.

No. Panggilan

Judul  
Sistem pengurusan dewan makan

Lp  
29  
FST  
2  
2000

Tarikh      Waktu      Nombor      Tanda  
                Pemulangan      Ahli      tangan

Lp  
29  
FST  
2  
2000

**SISTEM PENGURUSAN DEWAN MAKAN**

**ROS HASLINDA BINTI ALIAS**

**UK1232**

**JABATAN SAINS KOMPUTER  
FAKULTI SAINS DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITI PUTRA MALAYSIA**

**SESSI 1999/2000**

**1100024466**

**SISTEM PENGURUSAN DEWAN MAKAN**

**ROS HASLINDA BINTI ALIAS**

**Tesis ini dikemukakan untuk memenuhi**

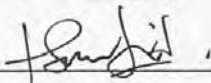
**sebahagian daripada syarat memperolehi**

**Bachelor Sains Komputer Universiti Putra Malaysia**

## PENGAKUAN

Saya akui karya adalah kerja saya sendiri kecuali nukilan dan ringkasan yang tiap-tiap satunya telah saya jelaskan sumbernya.

Tandatangan,

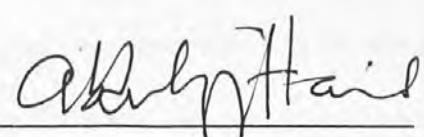


ROS HASLINDA BT. ALIAS  
2 APRIL 2000

Disahkan oleh:-



En. Mustafa Mat Deris  
Ketua Jabatan  
Jabatan Sains Komputer  
Fakulti Sains Gunaan dan Teknologi  
Kolej Universiti Terengganu  
Universiti Putra Malaysia



En. Abdul Aziz K. Abdul Hamid  
Penyelia  
Kursus SAK 4999  
Jabatan Sains Komputer  
Fakulti Sains Gunaan dan Teknologi  
Kolej Universiti Terengganu  
Universiti Putra Malaysia

## PENGHARGAAN

Terlebih dahulu saya ingin memanjatkan rasa kesyukuran saya ke hadrat Tuhan Yang Maha Esa kerana dengan limpah dan kurnianya dapat saya menyempurnakan laporan projek ini. Saya juga ingin mengambil peluang ini untuk mengucapkan ribuan terima kasih kepada penyelia saya, En. Abdul Aziz K Abdul Hamid yang telah banyak memberi tunjuk ajar serta garis panduan bagi menyiapkan projek ini sepanjang setahun berada dibawah penyeliaan beliau. Tidak lupa juga penghargaan ini saya tujukan buat En. Mustafa Mat Deris yang turut menyumbang bakti beliau dalam penghasilan projek ini. Setinggi-tinggi ucapan terima kasih juga saya kalungkan kepada rakan-rakan seperjuangan terutamanya rakan serumah saya serta para pensyarah di Jabatan Sains Komputer yang sering memberi dorongan dan pandangan terhadap projek yang saya usahakan selama ini. Tidak lupa juga ucapan ini saya tujukan kepada keluarga saya terutamanya kepada kedua orang tua saya iaitu En. Haji Alias Ali dan pasangannya Pn Hajjah Kamariah Embong serta En. Adnan Alias yang tidak jemu memberi dorongan, tunjuk ajar serta doa restu mereka yang membuatkan saya terus bersemangat dalam melaksanakan projek ini sehingga berjaya. Restu dan sokongan semua pihak terbabit akan terus saya kenang selagi hayat dikandung badan dan sekali lagi jutaan terima kasih kepada semua.

## ABSTRAK

Tesis ini memfokuskan ke arah pembentukan sebuah sistem pengurusan yang menyeluruh dan dapat memenuhi keperluan pihak pengurusan dewan makan selaras dengan perkembangan pesat yang berlaku dalam era teknologi berkomputer pada hari ini. Pembangunan sistem ini menekankan lima aspek penting dalam pengurusan iaitu berkenaan dengan penjanaan menu makanan, perbelanjaan, keperluan barang, tuntutan dan pengeluaran laporan bercetak. Selain itu, sistem juga membenarkan pertambahan, penghapusan dan pengemaskinian terhadap data di mana maklumat-maklumat yang sebelumnya boleh dirujuk kembali pada masa akan datang. Kriteria yang melibatkan keselamatan maklumat juga dipraktikkan dalam pembangunan sistem ini di mana capaian terhadap data adalah terhad kecuali bagi pihak yang bertanggungjawab penuh ke atas pengurusan dewan makan. Dengan penggunaan sistem yang berasaskan komputer dalam bidang pengurusan ini, mutu kerja dapat dipertingkatkan dan seterusnya hasil yang lebih menguntungkan dapat diperolehi.

## CAFETERIA MANAGEMENT SYSTEM

### ABSTRACT

This thesis is focus on the development of a total management system and full fill the criteria management requirements in the era of technology becomes more important. Development of this system is to emphasize of five important aspects which is food menu, expenses, things requirements, claims and to produce printed report. The data on this system also can be added, delete and update. All the previous information can be referred in the future. Security aspects is considered to obstruct irresponsible people to access the data. The used of this technology in management area can give better quality of work and also make a good result for management itself.