
Analisis dan Perancangan Sistem Informasi Pemesanan Makanan Berbasis Website Menggunakan Standar ISO/IEC 25010

¹Clarisa Firmina Putri, ²Adam Hermawan, ³Chairul Anwar

¹²³Program Studi Sistem Informasi, Fakultas Ilmu Komputer, Universitas Pamulang, Tangerang Selatan, Indonesia

clarisaaputri05@gmail.com¹, adamhermawan098@gmail.com², dosen02917@unpam.ac.id³

Abstract

This research was conducted to analyze and redesign a web-based food ordering information system for Dapur Solo by applying the ISO/IEC 25010 standard as a framework for evaluating software quality. Several problems found in the previous system included limited flexibility in managing orders, the absence of order cancellation and refund features, and a user experience that had not been fully optimized. To address these issues, the study used a quantitative research approach combined with the Prototype development method, allowing continuous interaction between users and developers during the system design process. Data were collected through questionnaires distributed to 29 respondents, consisting of administrators, operational employees, and management representatives. The system evaluation was carried out using the eight quality characteristics defined in ISO/IEC 25010, including functional suitability, performance efficiency, compatibility, usability, reliability, security, maintainability, and portability. The findings show that the developed system achieved positive results across most evaluation aspects, with usability scoring 87%, functional suitability 84%, and compatibility 83%. These results indicate that the system is capable of supporting the food ordering process more effectively and efficiently while meeting user requirements. Therefore, the proposed system is expected to enhance both service quality and customer satisfaction at Dapur Solo.

Keywords: Information System, Food Ordering, Website, ISO/IEC 25010, Prototype

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dan merancang sistem informasi pemesanan makanan berbasis website pada Dapur Solo dengan menggunakan standar ISO/IEC 25010 sebagai acuan dalam pengukuran kualitas perangkat lunak. Permasalahan yang ditemukan pada sistem sebelumnya meliputi kurang fleksibelnya proses pemesanan, belum tersedianya fitur pembatalan pesanan dan refund, serta pengalaman pengguna yang masih belum optimal. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode pengembangan Prototype, sedangkan pengumpulan data dilakukan melalui penyebaran kuesioner kepada 29 responden yang terdiri dari administrator, staf operasional, dan pihak manajemen perusahaan. Pengujian kualitas sistem dilakukan berdasarkan delapan karakteristik ISO/IEC 25010, yaitu functional suitability, performance efficiency, compatibility, usability, reliability, security, maintainability, dan portability. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sistem memperoleh penilaian baik hingga sangat baik pada sebagian besar aspek kualitas, di antaranya usability sebesar 87%, functional suitability sebesar 84%, dan compatibility sebesar 83%. Hasil tersebut menunjukkan bahwa sistem mampu mendukung proses pemesanan makanan secara lebih efektif, efisien, dan sesuai dengan kebutuhan pengguna sehingga diharapkan dapat meningkatkan kualitas pelayanan serta kepuasan pelanggan di Dapur Solo.

Kata Kunci: Sistem Informasi, Pemesanan Makanan, Website, ISO/IEC 25010, Prototype

A. PENDAHULUAN

Di era digital saat ini, kemajuan teknologi informasi telah menyebabkan perubahan besar dalam berbagai aspek kehidupan manusia, terutama dalam dunia bisnis dan layanan. Bisnis modern membutuhkan transformasi digital untuk meningkatkan efisiensi operasional, akurasi pengolahan data, dan kecepatan pengambilan keputusan

dengan mengintegrasikan sistem informasi ke dalam proses bisnis (Anwar, 2026). Teknologi informasi membantu operasi dan meningkatkan daya saing perusahaan. Penggunaan sistem informasi berbasis web adalah salah satu contoh nyata implementasi transformasi digital. Bisnis dapat memberikan layanan langsung kepada pelanggan dan bekerja lebih cepat dengan sistem ini. Oleh karena itu, dalam menghadapi kemajuan teknologi yang terus

berkembang, organisasi membutuhkan sistem informasi yang kuat.

Sistem informasi sangat membantu operasi dan pengambilan keputusan organisasi. Data dapat dikelola secara terstruktur untuk menghasilkan informasi yang akurat, relevan, dan tepat waktu melalui sistem informasi. Di industri kuliner, sistem informasi membuat proses pemesanan makanan lebih mudah dan efisien bagi pelanggan dan pengelola bisnis. Pelanggan dapat memesan makanan di restoran melalui sistem informasi pemesanan berbasis web. Selain itu, sistem ini membantu bisnis mengelola pelayanan pelanggan, transaksi, dan data pesanan secara terintegrasi. Adanya sistem informasi yang baik memungkinkan perusahaan untuk meningkatkan layanan dan kepuasan pelanggan secara maksimal.

Dapur Solo adalah salah satu restoran yang menggunakan teknologi digital. Mereka memiliki sistem pemesanan makanan yang berbasis web. Untuk membuat pelanggan lebih mudah bertransaksi, situs web telah berubah menjadi platform untuk layanan pemesanan makanan secara online. Pelanggan dapat melihat menu makanan, melakukan pemesanan, dan mendapatkan informasi tentang produk dan layanan yang tersedia melalui sistem ini. Pelanggan dapat mengakses layanan kapan saja dan di mana saja berkat sistem pemesanan berbasis web. Penggunaan situs web juga membantu bisnis dalam meningkatkan layanan mereka dan memperluas jangkauan pemasaran mereka. Walau bagaimanapun, masih ada beberapa masalah saat digunakan yang memengaruhi kualitas layanan dan kenyamanan pengguna.

Salah satu masalah dengan sistem pemesanan makanan online Dapur Solo adalah tidak adanya fleksibilitas dalam hal pengalaman pengguna saat memesan. Karena sistem kurangnya fleksibilitas, pelanggan menghadapi kesulitan ketika ingin mengubah pesanan setelah transaksi. Selain itu, website tidak memiliki fitur pembatalan dan pengembalian yang dapat digunakan pelanggan dalam kasus kesalahan atau kendala tertentu. Pelanggan harus menghubungi restoran secara manual untuk menyelesaikan masalah dalam situasi ini. Karena membutuhkan waktu lebih lama dan mungkin menimbulkan ketidaknyamanan bagi pengguna, proses manual dianggap kurang efisien. Tidak optimalnya pengalaman pengguna dalam menggunakan sistem adalah masalah lain yang muncul. Ini dapat berdampak pada tingkat kepuasan pelanggan terhadap layanan yang diberikan.

Kualitas layanan dan efisiensi operasional bisnis dipengaruhi oleh masalah yang terjadi pada sistem informasi pemesanan makanan. Jika fleksibilitas pemesanan terbatas, pelanggan mungkin merasa sulit menggunakan layanan dan mungkin tidak akan memesan lagi. Ketika terjadi kesalahan dalam transaksi atau kebutuhan pemesanan yang berubah, pelanggan dapat tidak puas jika fitur pembatalan dan refund tidak tersedia. Selain berdampak pada pelanggan, kondisi tersebut juga dapat membuat pengelola lebih terbebani karena keluhan

diproses secara manual. Bisa berdampak negatif pada reputasi perusahaan dan kualitas pelayanan secara keseluruhan jika masalah tersebut tidak diperbaiki segera. Oleh karena itu, evaluasi dan perancangan sistem diperlukan untuk meningkatkan kualitas sistem informasi untuk memenuhi persyaratan pengguna.

Sebagai solusi atas permasalahan tersebut, diperlukan analisis dan perancangan ulang pada sistem informasi pemesanan makanan berbasis website agar sistem dapat berjalan lebih efektif, fleksibel, dan sesuai dengan kebutuhan pengguna. Sistem yang dirancang diharapkan mampu memberikan kenyamanan bagi pelanggan melalui fitur-fitur yang lebih mendukung, seperti pengelolaan pesanan yang lebih fleksibel, fitur pembatalan transaksi, serta proses refund yang lebih jelas dan terstruktur. Menurut International Organization for Standardization dan International Electrotechnical Commission, kualitas perangkat lunak perlu dianalisis untuk memastikan sistem dapat memenuhi tujuan serta harapan pengguna. Oleh karena itu, penelitian ini menggunakan standar ISO/IEC 25010 karena memiliki karakteristik penilaian kualitas perangkat lunak yang mencakup functionality, usability, reliability, efficiency, maintainability, dan portability. Standar ISO/IEC 25010 juga dinilai mampu membantu dalam mengidentifikasi kelemahan sistem sekaligus memberikan rekomendasi perbaikan yang lebih tepat. Selain itu, penelitian ini menerapkan metode Prototype dalam proses pengembangan sistem karena metode tersebut memungkinkan adanya komunikasi dan interaksi langsung antara pengembang dengan pengguna selama proses perancangan. Dengan pendekatan Prototype, kebutuhan pengguna dapat diketahui lebih cepat sehingga sistem yang dihasilkan lebih sesuai dengan kebutuhan dan harapan pengguna.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis kualitas sistem informasi pemesanan makanan berbasis website pada Dapur Solo berdasarkan standar ISO/IEC 25010 serta merancang sistem usulan yang mampu meningkatkan kualitas pelayanan dan pengalaman pengguna. Penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan sistem yang lebih fleksibel, mudah digunakan, dan mampu mendukung proses pemesanan secara lebih efektif. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk memberikan solusi terhadap kendala yang terdapat pada sistem sebelumnya, khususnya terkait fleksibilitas pemesanan serta fitur pembatalan dan refund. Hasil penelitian diharapkan dapat membantu perusahaan dalam meningkatkan kualitas layanan digital kepada pelanggan. Dari sisi akademis, penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan analisis dan perancangan sistem informasi berbasis website menggunakan standar ISO/IEC 25010. Dengan demikian, penelitian ini memiliki manfaat baik secara praktis maupun teoritis dalam pengembangan sistem informasi di bidang kuliner.

B. METODE

Metode kuantitatif digunakan sebagai dasar penelitian ini untuk mengukur dan menganalisis kualitas sistem informasi pemesanan makanan berbasis web yang objektif dan terukur. Pendekatan ini dipilih karena mampu mengumpulkan data numerik langsung dari pengguna sebagai responden, memungkinkan analisis hasil penelitian yang lebih sistematis. Fokus penelitian adalah proses evaluasi kualitas sistem dengan mengacu pada standar ISO/IEC 25010, termasuk analisis, perancangan, dan evaluasi. Pendekatan kuantitatif memungkinkan evaluasi kualitas sistem dilakukan secara lebih akurat berdasarkan kriteria yang telah ditetapkan, sehingga hasil evaluasi menjadi lebih jelas dan terstruktur. Pendekatan ini juga memungkinkan hasil penelitian untuk mewakili kondisi pengguna secara lebih luas, sehingga dapat digunakan dalam penelitiannya.

29 karyawan yang bekerja di bagian keuangan, administrasi, dan manajemen perusahaan menggunakan aplikasi secara aktif untuk melakukan evaluasi sistem. Untuk memilih responden, metode purposive sampling digunakan, yang memilih sampel berdasarkan keterlibatan dan intensitas penggunaan sistem dalam aktivitas operasional perusahaan. Diharapkan bahwa data yang dikumpulkan dari berbagai kelompok pengguna yang memiliki peran yang berbeda akan memberikan gambaran yang lebih objektif tentang kondisi sistem dari sudut pandang pengguna yang berbeda.

Penelitian ini menggunakan kuesioner yang dibuat berdasarkan karakteristik kualitas yang ditetapkan oleh standar ISO/IEC 25010. Kuesioner ini terdiri dari sepuluh pertanyaan yang mencakup delapan aspek kualitas perangkat lunak, yaitu kesesuaian fungsional, efisiensi kinerja, kompatibilitas, kemudahan penggunaan, ketahanan, perawatan, dan portabilitas. Agar setiap aspek kualitas dapat diukur sesuai dengan kebutuhan sistem informasi yang dibuat, pertanyaan disusun secara proporsional. Diharapkan bahwa hasil evaluasi yang dihasilkan melalui pembagian ini dapat memberikan gambaran kualitas sistem yang lebih lengkap, sistematis, dan akurat.

Tujuan pengumpulan data adalah untuk mengetahui seberapa puas pengguna dengan kualitas sistem melalui penyebaran kuesioner dengan skala Likert lima tingkat, di mana nilai 1 hingga 5 menunjukkan "Sangat Tidak Setuju" dan nilai lima menunjukkan "Sangat Setuju". Tujuan dari skala ini adalah untuk mengetahui tingkat kepuasan pengguna dan persepsi mereka terhadap performa sistem secara kuantitatif. Selanjutnya, skor aktual, nilai rata-rata, dan persentase pencapaian kualitas untuk setiap karakteristik ISO/IEC 25010 dihitung dari data yang diperoleh. Hasil pengolahan ini digunakan untuk menentukan kategori kualitas sistem dan tingkat kelayakan perangkat lunak yang digunakan pada Dapur Solo. Metode pengolahan ini diharapkan dapat menentukan seberapa baik sistem telah memenuhi standar kualitas yang diharapkan.

Standar internasional ISO/IEC 25010 digunakan sebagai acuan untuk menilai kualitas sistem dan perangkat lunak dalam penelitian ini. Standar ini dipilih karena telah diakui secara luas dan sering digunakan sebagai pedoman dalam menilai kualitas perangkat lunak secara menyeluruh. Dengan mengacu pada ISO/IEC 25010, proses evaluasi diharapkan dapat menghasilkan penilaian yang lebih objektif, terorganisir, dan sesuai dengan standar kualitas.



Gambar 1. Karakteristik ISO/IEC 25010

(Anwar & Hartono, 2026), ISO/IEC 25010 merupakan standar internasional yang digunakan untuk mengukur dan menilai kualitas perangkat lunak berdasarkan karakteristik tertentu yang telah ditetapkan secara sistematis. Standar ini dikembangkan untuk membantu organisasi maupun pengembang dalam memastikan bahwa perangkat lunak yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik sesuai kebutuhan pengguna. ISO/IEC 25010 tidak hanya menilai fungsi utama sistem, tetapi juga memperhatikan aspek kenyamanan penggunaan, keamanan, efisiensi, serta kemampuan sistem dalam beradaptasi terhadap perubahan. Dalam implementasinya, standar ini sering digunakan sebagai acuan dalam proses analisis, pengujian, dan pengembangan sistem informasi. Penggunaan ISO/IEC 25010 dianggap mampu memberikan gambaran menyeluruh mengenai kualitas suatu perangkat lunak karena mencakup berbagai aspek teknis dan nonteknis. Dengan adanya standar tersebut, proses evaluasi sistem dapat dilakukan secara lebih terstruktur, objektif, dan terukur. Oleh karenanya, ISO/IEC 25010 menjadi salah satu standar kualitas perangkat lunak yang banyak digunakan dalam penelitian maupun pengembangan sistem informasi modern.

(Anwar et al., 2025), ISO/IEC 25010 adalah model kualitas perangkat lunak yang digunakan untuk menilai tingkat keberhasilan suatu sistem informasi dalam memenuhi kebutuhan pengguna dan organisasi. Standar ini dikembangkan sebagai penyempurnaan dari model kualitas sebelumnya dengan menambahkan aspek keamanan dan kompatibilitas sebagai bagian penting dalam penilaian sistem. ISO/IEC 25010 memberikan kerangka evaluasi yang membantu pengembang memahami kualitas

perangkat lunak dari berbagai sudut pandang, baik dari sisi pengguna maupun pengelola sistem. Dalam implementasinya, standar ini mampu membantu organisasi mengidentifikasi kelemahan sistem sehingga proses perbaikan dapat dilakukan secara lebih tepat sasaran. Selain itu, ISO/IEC 25010 juga mendukung pengembangan perangkat lunak yang lebih stabil, mudah digunakan, dan memiliki performa yang optimal. Penggunaan standar ini dinilai penting karena kualitas perangkat lunak menjadi faktor utama dalam keberhasilan transformasi digital suatu organisasi. Dengan demikian, ISO/IEC 25010 berperan sebagai pedoman evaluasi kualitas sistem yang relevan dengan kebutuhan teknologi informasi saat ini.

Karakteristik ISO/IEC 25010

1. Functional Suitability

Karakteristik yang dikenal sebagai kemampuan sistem untuk menyediakan fungsi sesuai kebutuhan pengguna dikenal sebagai kemampuan fungsional. Aspek ini memastikan bahwa fitur yang tersedia dapat berjalan dengan benar, lengkap, dan sesuai dengan tujuan penggunaan sistem. Sistem yang memiliki kompatibilitas fungsi yang baik dapat membantu aktivitas pengguna tanpa menimbulkan kesalahan fungsi. Karena mencakup pemenuhan kebutuhan fungsional pengguna secara tepat, fitur ini menjadi dasar utama dalam pengukuran kualitas perangkat lunak. Oleh karena itu, kesesuaian fungsional menjadi ukuran penting untuk menilai keberhasilan sistem informasi.

2. Performance Efficiency

Sistem yang efisien mampu memberikan pelayanan yang cepat tanpa membebani perangkat dengan beban yang berlebihan. Ini termasuk kecepatan respon sistem, kapasitas pemrosesan data, dan stabilitas penggunaan sumber daya perangkat keras dan jaringan. Sistem yang efisien mampu memberikan kinerja yang optimal dengan penggunaan sumber daya yang efisien. Ini memungkinkan pengguna memiliki pengalaman penggunaan yang lebih baik dan nyaman.

3. Compatibility

Kemampuan sistem untuk selaras dengan perangkat atau sistem lain tanpa konflik disebut kompatibilitas. Dalam lingkungan teknologi yang saling terhubung di mana integrasi data dan layanan diperlukan, fitur ini sangat penting. Sistem yang kompatibel dapat diterapkan pada berbagai platform, perangkat, atau aplikasi pendukung lainnya, meningkatkan fleksibilitas dan memudahkan proses pengembangan dan penggunaan sistem. Oleh karena itu, kompatibilitas menjadi komponen penting untuk mendukung interoperabilitas sistem informasi.

4. Usability

Karakteristik yang disebut usability mengukur seberapa mudah pengguna memahami dan menggunakan sistem. Ini termasuk tampilan antarmuka, kemudahan navigasi, dan kenyamanan pengguna saat berinteraksi dengan sistem. Sistem dengan usability yang baik dapat membantu

pengguna menyelesaikan tugas dengan lebih cepat dengan tingkat kesalahan yang rendah. Faktor penting dalam meningkatkan kepuasan pengguna perangkat lunak adalah kemudahan penggunaan. Karakteristik ini berdampak langsung pada tingkat adopsi sistem oleh pengguna dan tingkat keberhasilan penggunaan sistem.

5. Reliability

Kemampuan sistem untuk berfungsi dengan baik dan konsisten dalam kondisi tertentu selama jangka waktu tertentu dikenal sebagai reliabilitas. Karakteristik ini menentukan tingkat keandalan sistem untuk mencegah kegagalan dan kesalahan operasional. Sistem yang andal dapat menyediakan layanan secara konsisten tanpa gangguan. Kepercayaan pengguna terhadap kualitas sistem informasi dipengaruhi oleh kepercayaan. Karakteristik ini menjadi salah satu komponen penting yang memastikan bahwa sistem terus beroperasi.

6. Security

Salah satu aspek penting dalam pengembangan sistem informasi modern adalah keamanan, yang berkaitan dengan perlindungan data dan informasi dari akses yang tidak sah. Aspek keamanan mencakup keamanan data pengguna, pengendalian hak akses, serta perlindungan terhadap ancaman siber. Sistem dengan tingkat keamanan yang baik dapat menjaga kerahasiaan, integritas, dan ketersediaan data. Komponen ini sangat penting untuk melindungi data sensitif dari kebocoran atau penyalahgunaan.

7. Maintainability

Kemampuan sistem untuk dipertahankan, diperbaiki, dan dibuat kembali ketika ada perubahan dikenal sebagai maintainability. Dengan fitur ini, pengembang dapat melakukan pembaruan sistem tanpa mengganggu operasi utama sistem. Sistem yang mudah dipelihara akan mengurangi waktu dan biaya perawatan perangkat lunak. Maintenance memastikan bahwa sistem tetap berguna dalam jangka panjang. Ini penting untuk memastikan sistem dapat menyesuaikan diri dengan perubahan yang berkembang.

8. Portability

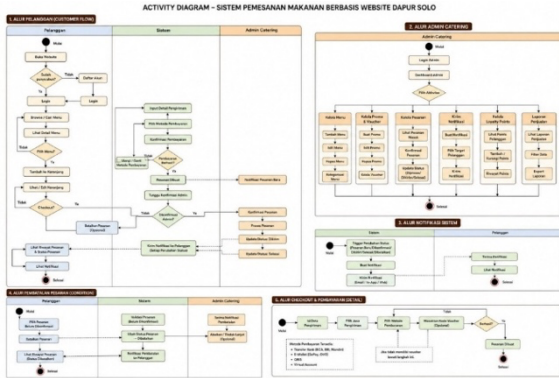
Kemampuan sistem untuk dipertahankan, diperbaiki, dan dibuat kembali ketika ada perubahan dikenal sebagai maintainability. Dengan fitur ini, pengembang dapat melakukan pembaruan sistem tanpa mengganggu operasi utama sistem. Sistem yang mudah dipelihara akan mengurangi waktu dan biaya perawatan perangkat lunak. Maintenance memastikan bahwa sistem tetap berguna dalam jangka panjang. Ini penting untuk memastikan sistem dapat menyesuaikan diri dengan perubahan yang berkembang.

Pelaksanaan

Sistem diimplementasikan dalam bentuk aplikasi berbasis web yang menggunakan teknologi web seperti HTML, CSS, dan JavaScript untuk sisi pengguna, serta bahasa pemrograman server dan database untuk pengolahan data.

adalah administrator dan pelanggan (customer). Aktor pelanggan dapat melacak riwayat pesanan, melihat katalog menu, memasukkan produk ke keranjang belanja, melakukan checkout dan pembayaran, dan melakukan registrasi dan autentikasi akun.

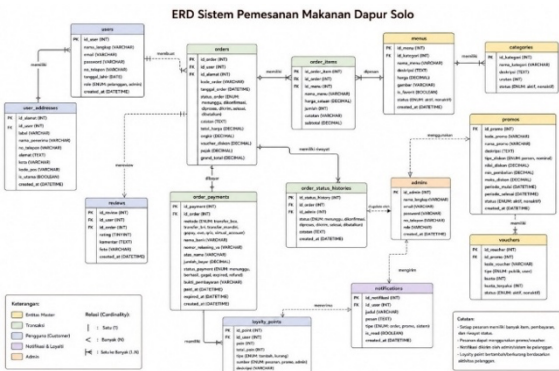
Activity Diagram



Gambar 2. Activity Diagram

Gambar 3 menunjukkan diagram aktivitas yang menggambarkan proses bisnis sistem pemesanan makanan secara keseluruhan, mulai dari tahap awal hingga tahap penyelesaian transaksi. Diagram ini menggambarkan berbagai tugas yang dilakukan oleh sistem dan pelanggan secara berurutan dalam alur yang terstruktur dan logis. Pelanggan memulai proses dengan mengunjungi website dan melakukan autentikasi. Kemudian mereka dapat mencari dan memilih menu dari katalog sistem. Setelah pelanggan memilih item, sistem secara otomatis memasukkannya ke dalam keranjang dan menghitung harga total pesanan.

Entity Relationship Diagram (ERD)



Gambar 3. ERD Diagram

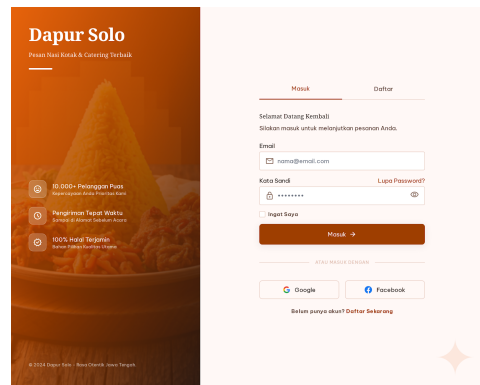
Gambar 4 menunjukkan Entity Relationship Diagram (ERD) yang menunjukkan struktur basis data sistem informasi pemesanan makanan Dapur Solo yang berbasis web. ERD ini juga menunjukkan entitas utama yang terlibat dalam sistem, serta hubungan dan atribut yang menghubungkan entitas satu dengan entitas lainnya. Ini termasuk tabel pengguna (users) yang menyimpan informasi akun pelanggan, tabel menu yang mengandung

data produk, termasuk kategori dan harganya, tabel pesanan (orders) yang mencatat transaksi pemesanan, tabel detail pesanan (order_details) yang menghubungkan menu dan pesanan, dan tabel pembayaran (payments) yang merekam informasi transaksi keuangan.

Implementasi Desain UI/UX

Proses desain antarmuka pengguna (UI/UX) merupakan representasi nyata dari hasil perancangan sistem yang telah dibuat sebelumnya. Desain antarmuka dibuat dengan mengacu pada prinsip-prinsip usability sesuai standar ISO/IEC 25010, terutama dengan memperhatikan fitur kesesuaian, kesesuaian, operabilitas, dan estetika antarmuka pengguna.

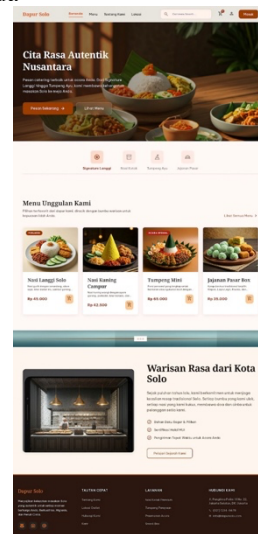
Halaman Login



Gambar 4. Halaman Login

Gambar 5 menunjukkan tampilan antarmuka halaman login Dapur Solo, yang berguna untuk memulai akses ke sistem informasi pemesanan makanan. Halaman ini dirancang dengan cara yang sederhana dan mudah dipahami, sehingga pengguna dapat melakukan proses login tanpa membaca instruksi tambahan. Dua kolom utama di halaman tersebut adalah alamat email dan kata sandi.

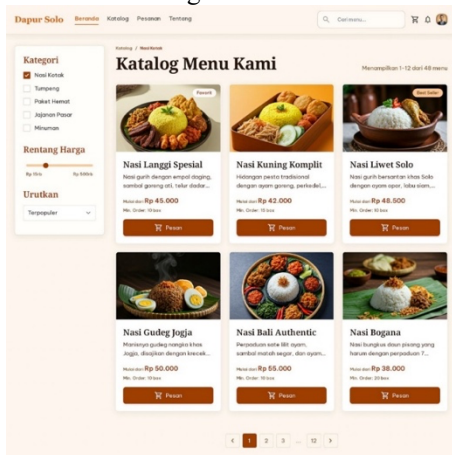
Halaman Beranda



Gambar 5 Halaman Dashboard

Gambar 6 menunjukkan desain antarmuka halaman beranda sistem informasi pemesanan makanan Dapur Solo. Dashboard berfungsi sebagai pusat navigasi pengguna setelah autentikasi berhasil. Halaman beranda berfungsi untuk memberikan gambaran luas tentang layanan yang tersedia, termasuk menu unggulan, promosi terkini, dan kategori menu yang dapat diakses langsung. Untuk menarik perhatian pengguna secara alami, tata letak halaman ini menggunakan pendekatan hierarki visual yang jelas. Banner promosi, navigasi kategori, dan daftar produk disusun secara sistematis.

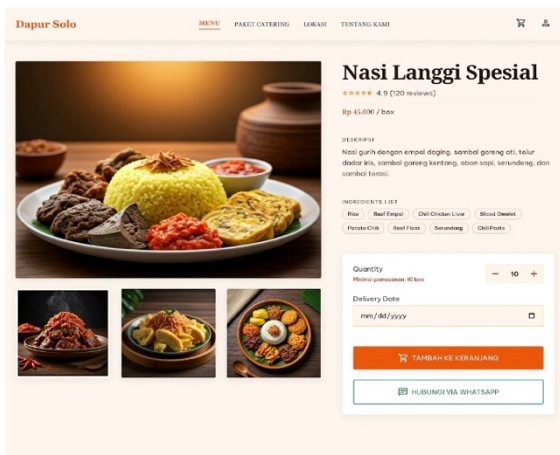
1. Halaman Katalog Menu



Gambar 6. Halaman Katalog

Salah satu halaman utama dalam sistem pemesanan makanan Dapur Solo adalah halaman katalog menu, yang menampilkan semua produk makanan yang tersedia secara terorganisir dan dilengkapi dengan harga, nama menu, deskripsi singkat, dan gambar produk, seperti yang ditunjukkan pada Gambar 7. Pengguna dapat menemukan menu yang diinginkan berdasarkan kategori atau kata kunci dengan fitur pencarian dan filter. Tampilan produk disusun dalam format grid yang responsif, sehingga setiap perangkat dapat diakses secara optimal.

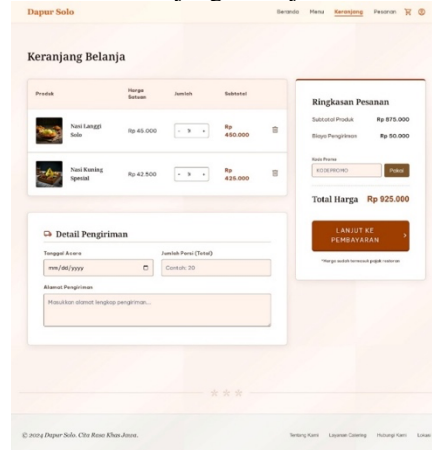
2. Halaman Detail Produk



Gambar 7. Halaman Detail Produk

Gambar 8 menunjukkan tampilan halaman detail produk yang menampilkan semua informasi tentang menu makanan yang dipilih oleh pengguna. Halaman ini menampilkan gambar produk beresolusi tinggi, nama lengkap menu, deskripsi bahan dan cita rasa, informasi harga, dan opsi untuk menyesuaikan jumlah porsi sesuai kebutuhan pengguna. Halaman ini juga memiliki fitur ulasan pelanggan yang memberikan informasi tambahan tentang pengalaman pengguna sebelumnya yang membantu pengambilan keputusan pembelian.

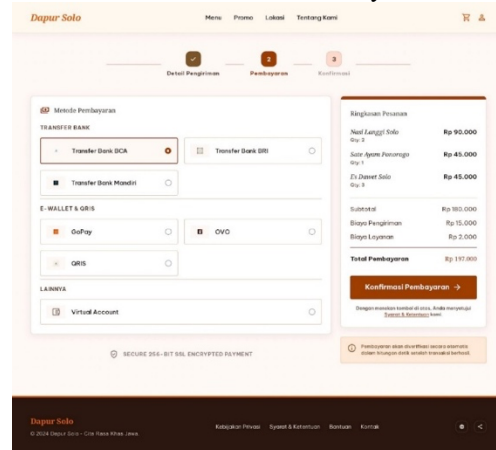
3. Halaman Keranjang Belanja



Gambar 8. Halaman Keranjang Belanja

Desain halaman keranjang belanja yang berfungsi sebagai ruang pengelolaan sementara sebelum pelanggan melanjutkan ke proses checkout ditunjukkan pada Gambar 9. Halaman ini menampilkan informasi tentang semua item yang telah dipesan pengguna, termasuk nama produk, harga satuan, jumlah pesanan yang dapat diubah, dan subtotal per item. Setiap kali pengguna mengubah jumlah pesanan, harga total otomatis diperbarui secara otomatis di bagian bawah halaman.

4. Halaman Checkout dan Pembayaran

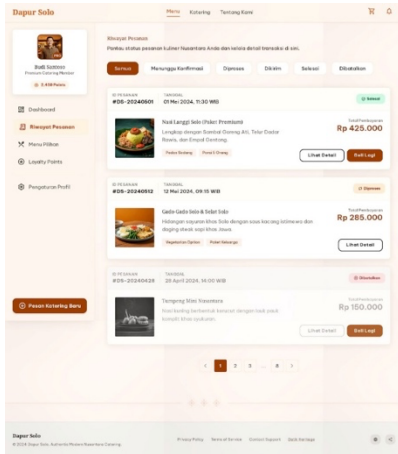


Gambar 9. Halaman Checkout & Pembayaran

Halaman checkout dan pembayaran, yang berhubungan langsung dengan transaksi, merupakan tahap paling penting dalam proses pemesanan, seperti yang ditunjukkan pada Gambar 10. Pengguna dapat melihat ringkasan

pesanan akhir, mengisi detail penerima dan alamat pengiriman, dan memilih metode pembayaran yang diinginkan pada halaman ini. Formulir yang disediakan disusun secara runtut dan mudah diikuti, dan mereka disesuaikan dengan cara pengguna mengisi data setiap hari. Susunan seperti ini memungkinkan pengguna mengisi data dengan lebih nyaman dan mengurangi kemungkinan kesalahan.

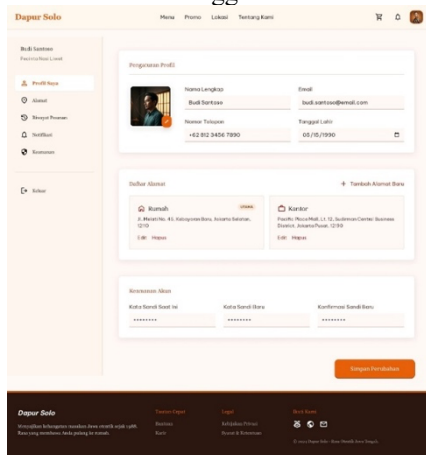
5. Halaman Riwayat Pesanan



Gambar 10. Halaman Riwayat Pemesanan

Gambar 11 menunjukkan desain antarmuka halaman riwayat pemesanan. Ini memberikan informasi kepada pengguna dan memungkinkan mereka untuk melacak dan mengawasi semua transaksi pemesanan yang telah dilakukan. Halaman ini menampilkan daftar pesanan secara kronologis dari yang terlama ke yang paling baru, disertai dengan informasi tentang status pesanan, seperti sedang diproses, sedang dikirim, atau telah selesai. Ringkasan informasi untuk setiap pemesanan mencakup tanggal pemesanan, nomor transaksi, item yang dipesan, total pembayaran, dan status terkini. Tombol navigasi yang tersedia juga memudahkan pelacakan dan verifikasi transaksi karena pengguna dapat melihat semua detail pesanan.

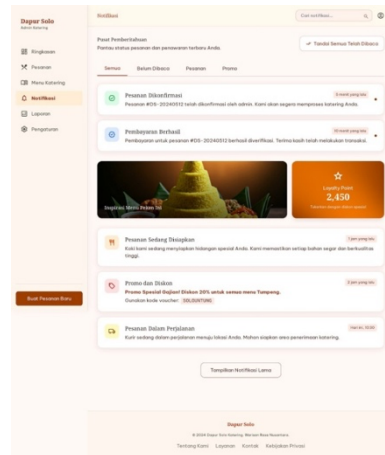
6. Halaman Profil Pengguna



Gambar 11. Halaman Profil Pengguna

Gambar 12 menunjukkan desain halaman profil pengguna, yang memungkinkan pengguna untuk menyimpan semua informasi akun mereka di satu tempat. Jika diperlukan, user dapat melihat dan mengubah informasi pribadi seperti nama lengkap, alamat email, nomor telepon, dan alamat pengiriman di halaman ini. Selain itu, pengguna dapat mengontrol akun mereka sepenuhnya dengan fitur untuk mengubah kata sandi dan mengatur preferensi notifikasi. Untuk memudahkan pengguna menemukan dan mengelola informasi yang diinginkan, informasi pada halaman ini disusun secara sistematis dan dikelompokkan berdasarkan jenisnya.

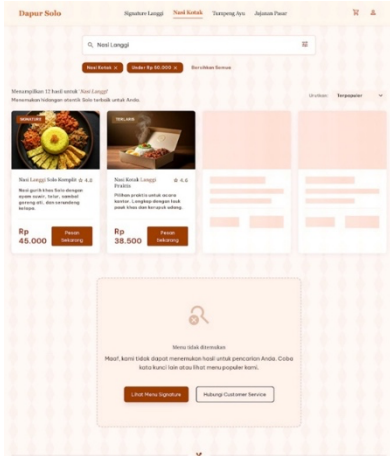
7. Halaman Notifikasi



Gambar 12. Halaman Notifikasi

Gambar 13 menunjukkan desain antarmuka halaman notifikasi. Ini berfungsi sebagai tempat di mana pengguna dapat mendapatkan informasi terbaru tentang perkembangan status pesanan serta informasi lain yang relevan. Untuk membantu pengguna menemukan informasi baru, halaman ini menampilkan daftar notifikasi secara berurutan berdasarkan waktu, dengan pembeda visual yang membedakan notifikasi yang belum dibaca dari yang sudah dibaca. Jenis notifikasi yang ditampilkan mencakup pembaruan status pengiriman, konfirmasi pesanan yang diterima, informasi tentang promosi atau penawaran khusus, serta notifikasi terkait akun pengguna. Anda juga dapat mengklik setiap notifikasi untuk melihat detail lebih lanjut.

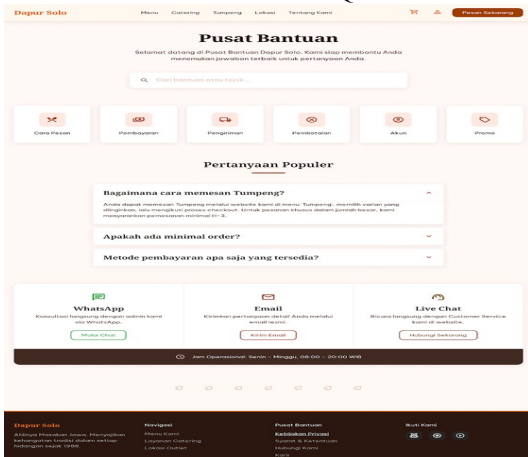
8. Halaman Pencarian



Gambar 13. Halaman Pencarian

Gambar 14 menunjukkan desain antarmuka halaman pencarian yang dimaksudkan untuk membantu pengguna menemukan item tertentu, seperti menu, secara cepat dan akurat. Di bagian atas halaman terdapat kolom pencarian yang dominan dan fitur saran pencarian otomatis, yang membantu pengguna menemukan kata kunci yang relevan sebelum menyelesaikan pengetikan. Hasil pencarian ditampilkan secara dinamis dalam format terstruktur yang mencakup nama produk, kategori, dan harga, sehingga pengguna dapat membandingkan berbagai pilihan secara bersamaan.

9. Halaman Bantuan Dan FAQ



Gambar 14. Halaman Bantuan & FAQ

Desain antarmuka halaman Bantuan dan Frequently Asked Questions (FAQ) ditunjukkan pada Gambar 15 dan 16. FAQ membantu pengguna memahami cara menggunakan sistem dan menemukan solusi untuk masalah mereka. Halaman ini disusun dengan membagi pertanyaan dan jawaban ke dalam kategori-kategori yang relevan, seperti tata cara pemesanan, kebijakan pembayaran, proses pengiriman, dan penanganan keluhan. Tampilan yang bersih dan terstruktur memudahkan navigasi konten tanpa bantuan. Halaman FAQ juga memiliki fitur pencarian internal untuk mempercepat proses menemukan jawaban atas pertanyaan khusus pengguna.

Uji kualitas perangkat lunak dilakukan pada 29 pengguna aktif Sistem Informasi Dapur Solo, termasuk administrator, staf operasional, dan manajemen. Alat penelitian ini menggunakan kuesioner yang terdiri dari sepuluh pertanyaan yang didasarkan pada delapan karakteristik kualitas perangkat lunak yang ditetapkan oleh standar ISO/IEC 25010: kesesuaian fungsional, efisiensi kinerja, kompatibilitas, kemudahan penggunaan, ketahanan, perawatan, dan portabilitas. Skala Likert lima tingkat digunakan untuk memberikan nilai kepada setiap pertanyaan. Nilai tertinggi pada skala menunjukkan ketidaksepakatan total, sedangkan nilai terendah menunjukkan kesepakatan total.

Table 2. Jumlah Pertanyaan

Karakteristik ISO/IEC 25010	Jumlah Pertanyaan
Functional Suitability	1
Performance Efficiency	1
Compatibility	1
Usability	1
Reliability	2
Security	1
Maintainability	2
Portability	1
Total	10

Secara keseluruhan, temuan penelitian menunjukkan bahwa, berdasarkan standar ISO/IEC 25010, sistem informasi Dapur Solo Digital Indonesia memiliki kualitas yang baik. Sebagian besar fitur menerima penilaian positif dari responden, menunjukkan bahwa sistem dapat memenuhi kebutuhan operasional perusahaan yang efektif dan dapat diperluas.

Table 3. Inisial Pembobotan

No	Kategori	Inisial	Bobot
1	Sangat Tidak Setuju	STS	1
2	Tidak Setuju	TS	2
3	Netral	N	3
4	Setuju	S	4
5	Sangat Setuju	SS	5

Functional Suitability

Table 4. Data Responden Functional Suitability

No	Nama	Pertanyaan	No	Nama	Pertanyaan
		P1			P1
1	R1	S	16	R16	S
2	R2	S	17	R17	S
3	R3	S	18	R18	S
4	R4	S	19	R19	S
5	R5	S	20	R20	S
6	R6	SS	21	R21	S
7	R7	S	22	R22	SS
8	R8	S	23	R23	S
9	R9	SS	24	R24	S
10	R10	S	25	R25	S
11	R11	N	26	R26	S
12	R12	SS	27	R27	SS

13	R13	S	28	R28	SS	Netral	3	22	66
14	R14	SS	29	R29	S	Setuju	4	31	124
15	R15	S				Sangat Setuju	5	5	25

Table 5. Hasil Responden Functional Suitability

Kategori	Bobot	Nilai	Total
Sangat Tidak Setuju	1	0	0
Tidak Setuju	2	0	0
Netral	3	1	3
Setuju	4	21	84
Sangat Setuju	5	7	35

$$\text{Persentase Functional Suitability} = \frac{122}{145} \times 100\% = 84\%$$

Berdasarkan hasil perhitungan, nilai suitability fungsi mencapai 84%, yang menunjukkan bahwa fungsi sistem informasi saat ini sesuai dengan kebutuhan dan tujuan pengguna, dengan perbandingan skor 122 dengan skor maksimal 145 dan dikalikan 100%. Sebagian besar fitur yang tersedia dapat membantu Anda menjalankan Dapur Solo Indonesia dengan baik, tepat, dan relevan. Terlepas dari fakta bahwa persentase ini sangat baik, masih ada beberapa fungsi yang perlu diperbaiki agar sistem dapat beroperasi dengan lebih baik secara keseluruhan.

Reliability

Table 6. Data Responden Reliability

No	Nama	Pertanyaan		No	Nama	Pertanyaan	
		P1	P2			P1	P2
1	R1	SS	S	16	R16	N	S
2	R2	N	S	17	R17	N	N
3	R3	S	S	18	R18	S	S
4	R4	N	N	19	R19	SS	S
5	R5	S	S	20	R20	S	S
6	R6	N	N	21	R21	S	S
7	R7	N	S	22	R22	N	S
8	R8	N	S	23	R23	N	S
9	R9	N	N	24	R24	S	S
10	R10	N	S	25	R25	N	S
11	R11	N	S	26	R26	N	N
12	R12	SS	S	27	R27	S	N
13	R13	S	S	28	R28	SS	SS
14	R14	N	S	29	R29	S	S
15	R15	N	S				

Table 7. Hasil Responden Reliability

Kategori	Bobot	Nilai	Total
Sangat Tidak Setuju	1	0	0
Tidak Setuju	2	0	0

$$\text{Persentase Reliability} = \frac{215}{290} \times 100\% = 74\%$$

Menurut nilai kepercayaan sebesar 74% dari perhitungan, kinerja sebenarnya telah mencapai lebih dari 25% dari tujuan tertinggi. Karena sebagian besar target tercapai dengan sukses sesuai dengan rencana, ini menunjukkan bahwa aktivitas atau proses yang dievaluasi beroperasi dengan cukup efisien dan efektif. Namun, perbedaan 18,5 persen dari target maksimum menunjukkan bahwa meskipun ada gap kinerja yang harus dipertimbangkan. Diferensiasi ini mungkin disebabkan oleh hal-hal seperti ketersediaan sumber daya yang terbatas, hambatan operasional, waktu pelaksanaan yang belum ideal, atau prosedur kerja yang masih dapat ditingkatkan. Akibatnya, temuan ini menunjukkan pencapaian yang signifikan dan juga memberikan dasar untuk evaluasi perbaikan berkelanjutan atau perbaikan berkelanjutan sehingga kinerja ke depan dapat mencapai tingkat efisiensi yang ideal.

Performance Efficiency

Table 8. Data Responden Performance Efficiency

No	Nama	Pertanyaan	No	Nama	Pertanyaan
		P1			P1
1	R1	SS	16	R16	S
2	R2	S	17	R17	N
3	R3	S	18	R18	N
4	R4	N	19	R19	S
5	R5	S	20	R20	S
6	R6	S	21	R21	S
7	R7	N	22	R22	N
8	R8	S	23	R23	S
9	R9	S	24	R24	S
10	R10	N	25	R25	S
11	R11	S	26	R26	N
12	R12	N	27	R27	S
13	R13	S	28	R28	SS
14	R14	S	29	R29	N
15	R15	N			

Table 9. Hasil Responden Performance Efficiency

Kategori	Bobot	Nilai	Total
Sangat Tidak Setuju	1	0	0
Tidak Setuju	2	0	0
Netral	3	10	30
Setuju	4	17	68

Sangat Setuju 5 2 10

$$\text{Persentase Performance Efficiency} = \frac{108}{145} \times 100\% = 74\%$$

Berdasarkan hasil perhitungan yang telah dilakukan, nilai Performance Efficiency memperoleh persentase sebesar 74%. Hasil tersebut menunjukkan bahwa sistem informasi pemesanan makanan berbasis website pada Dapur Solo telah mampu memberikan performa yang cukup baik dalam mendukung aktivitas pengguna. Sistem dinilai memiliki kecepatan akses dan respons yang cukup stabil ketika digunakan untuk melakukan pemesanan maupun pengelolaan data transaksi. Selain itu, penggunaan sumber daya sistem seperti jaringan dan proses pemrosesan data juga berjalan secara efisien sehingga tidak menimbulkan hambatan yang berarti selama penggunaan. Meskipun demikian, masih terdapat beberapa kendala yang dirasakan oleh sebagian responden, terutama ketika sistem diakses pada kondisi jaringan tertentu atau saat jumlah pengguna meningkat. Oleh karena itu, diperlukan optimalisasi lebih lanjut pada aspek performa server dan pengelolaan database agar sistem dapat bekerja lebih cepat dan stabil. Secara keseluruhan, hasil penilaian ini menunjukkan bahwa karakteristik Performance Efficiency berada dalam kategori Baik dan layak untuk digunakan dalam mendukung operasional perusahaan.

Usability

Table 10. Data Responden Usability

No	Nama	Pertanyaan	No	Nama	Pertanyaan
		PI			PI
1	R1	SS	16	R16	SS
2	R2	SS	17	R17	SS
3	R3	S	18	R18	S
4	R4	S	19	R19	N
5	R5	S	20	R20	S
6	R6	SS	21	R21	S
7	R7	S	22	R22	SS
8	R8	S	23	R23	S
9	R9	S	24	R24	S
10	R10	SS	25	R25	S
11	R11	S	26	R26	SS
12	R12	S	27	R27	SS
13	R13	S	28	R28	SS
14	R14	SS	29	R29	S
15	R15	S			

Table 11. Hasil Responden Usability

Kategori	Bobot	Nilai	Total
Sangat Tidak Setuju	1	0	0

Tidak Setuju 2 0 0

Netral 3 1 3

Setuju 4 17 68

Sangat Setuju 5 11 55

$$\text{Persentase Usability} = \frac{126}{145} \times 100\% = 87\%$$

Berdasarkan hasil pengujian, aspek Usability memperoleh nilai sebesar 87% yang termasuk dalam kategori Sangat Baik. Hasil ini menunjukkan bahwa mayoritas pengguna merasa sistem mudah dipahami dan mudah digunakan dalam melakukan proses pemesanan makanan secara online. Tampilan antarmuka yang sederhana, navigasi yang jelas, serta penyusunan menu yang terstruktur membantu pengguna dalam mengoperasikan sistem tanpa mengalami kesulitan yang berarti. Selain itu, pengguna juga merasa nyaman ketika menggunakan fitur-fitur yang tersedia karena proses interaksi dapat dilakukan secara cepat dan efisien. Tingginya nilai usability menunjukkan bahwa desain UI/UX yang diterapkan telah sesuai dengan kebutuhan dan kebiasaan pengguna. Meskipun demikian, beberapa responden masih memberikan masukan terkait pengembangan tampilan yang lebih menarik dan interaktif agar pengalaman pengguna dapat semakin meningkat. Secara keseluruhan, sistem telah berhasil memberikan pengalaman penggunaan yang baik dan mendukung kepuasan pelanggan dalam menggunakan layanan digital Dapur Solo.

Security

Table 12. Data Responden Security

No	Nama	Pertanyaan	No	Nama	Pertanyaan
		PI			PI
1	R1	S	16	R16	N
2	R2	S	17	R17	N
3	R3	S	18	R18	S
4	R4	S	19	R19	S
5	R5	N	20	R20	S
6	R6	N	21	R21	S
7	R7	N	22	R22	N
8	R8	S	23	R23	N
9	R9	N	24	R24	S
10	R10	N	25	R25	N
11	R11	S	26	R26	N
12	R12	S	27	R27	N
13	R13	N	28	R28	SS
14	R14	N	29	R29	S
15	R15	N			

Table 13. Hasil Responden Security

Kategori	Bobot	Nilai	Total
Sangat Tidak Setuju	1	0	0
Tidak Setuju	2	0	0
Netral	3	15	45
Setuju	4	13	52
Sangat Setuju	5	1	5

$$\text{Persentase Security} = \frac{102}{145} \times 100\% = 70\%$$

Hasil perhitungan menunjukkan bahwa elemen keamanan menerima persentase sebesar tujuh puluh persen dan termasuk dalam kategori baik. Nilai-nilai ini menunjukkan bahwa sistem informasi pemesanan makanan online memiliki tingkat keamanan yang cukup untuk melindungi data pengguna dan proses transaksi. Dengan mekanisme login dan pengelolaan data, sistem melindungi data pengguna dari orang yang tidak diinginkan. Selain itu, pengguna menilai bahwa sistem mampu memberikan rasa aman saat melakukan pemesanan online. Namun, masih ada beberapa elemen keamanan yang perlu ditingkatkan, seperti meningkatkan sistem autentikasi dan melindungi data transaksi untuk mengurangi kemungkinan penyalahgunaan data. Mengingat bahwa layanan berbasis web sangat rentan terhadap serangan siber dan kebocoran data, peningkatan keamanan sistem menjadi sangat penting.

Compatibility

Table 14. Data Responden Compatibility

No	Nama	Pertanyaan	No	Nama	Pertanyaan
		P1			P1
1	R1	SS	16	R16	SS
2	R2	SS	17	R17	S
3	R3	S	18	R18	S
4	R4	S	19	R19	N
5	R5	S	20	R20	S
6	R6	SS	21	R21	S
7	R7	S	22	R22	S
8	R8	N	23	R23	S
9	R9	SS	24	R24	S
10	R10	S	25	R25	S
11	R11	S	26	R26	S
12	R12	S	27	R27	S
13	R13	N	28	R28	SS
14	R14	SS	29	R29	S
15	R15	S			

Table 15. Hasil Responden Compatibility

Kategori	Bobot	Nilai	Total
Sangat Tidak Setuju	1	0	0
Tidak Setuju	2	0	0
Netral	3	3	9
Setuju	4	19	76
Sangat Setuju	5	7	35

$$\text{Persentase Compatibility} = \frac{120}{145} \times 100\% = 83\%$$

Hasilnya menunjukkan bahwa aspek kompatibilitas menerima nilai sebesar 83% dan termasuk dalam kategori Sangat Baik. Ini menunjukkan bahwa sistem informasi pemesanan makanan berbasis web dapat berfungsi dengan baik pada berbagai perangkat dan lingkungan. Sistem dapat diakses dengan mudah melalui berbagai browser dan perangkat, termasuk komputer dan smartphone. Kompatibilitas tinggi ini memungkinkan pengguna mengakses layanan kapan saja dan di mana saja sesuai kebutuhan mereka. Selain itu, dinilai bahwa kemampuan sistem untuk berintegrasi dengan perangkat dan teknologi pendukung lainnya sangat ideal untuk membantu operasional bisnis. Namun, beberapa peserta masih menemukan beberapa masalah kecil dengan tampilan ketika sistem digunakan pada berbagai ukuran layar.

Maintainability

Table 16. Data Responden Maintainability

No	Nama	Pertanyaan		No	Nama	Pertanyaan	
		P1	P2			P1	P2
1	R1	S	S	16	R16	N	SS
2	R2	N	N	17	R17	N	N
3	R3	S	S	18	R18	S	S
4	R4	N	SS	19	R19	S	N
5	R5	S	S	20	R20	S	S
6	R6	N	S	21	R21	S	N
7	R7	N	N	22	R22	S	N
8	R8	N	S	23	R23	N	N
9	R9	SS	SS	24	R24	S	S
10	R10	N	S	25	R25	S	S
11	R11	S	S	26	R26	S	S
12	R12	S	S	27	R27	S	S
13	R13	N	N	28	R28	SS	SS
14	R14	SS	S	29	R29	S	N
15	R15	N	S				

Table 17. Hasil Responden Maintainability

Kategori	Bobot	Nilai	Total
Sangat Tidak Setuju	1	0	0
Tidak Setuju	2	0	0
Netral	3	20	60
Setuju	4	31	124
Sangat Setuju	5	7	35

$$\text{Persentase Maintainability} = \frac{219}{290} \times 100 = 76\%$$

Hasil pengujian menunjukkan bahwa sistem memiliki tingkat kemudahan pemeliharaan yang cukup baik. Struktur sistem yang terorganisir memudahkan pengembang untuk melakukan perbaikan, pembaruan, dan pengembangan fitur baru saat diperlukan. Selain itu, proses pemeliharaan sistem dapat dilakukan tanpa mengganggu operasi utama perusahaan. Ini memungkinkan perusahaan

untuk terus berjalan. Struktur database dan pengelolaan kode program yang teratur juga mempercepat proses identifikasi kesalahan sistem. Namun, agar proses pengembangan berikutnya dapat dilakukan dengan lebih efisien, dokumentasi sistem yang lebih lengkap masih diperlukan. Peningkatan maintainability sangat penting untuk menjaga sistem tetap beroperasi dalam jangka panjang meskipun teknologi dan kebutuhan pengguna berubah.

Portability

Table 18. Data Responden Portability

No	Nama	Pertanyaan	No	Nama	Pertanyaan
		P1			P1
2	R2	S	17	R17	S
3	R3	S	18	R18	S
4	R4	S	19	R19	N
5	R5	S	20	R20	S
6	R6	SS	21	R21	S
7	R7	S	22	R22	S
8	R8	N	23	R23	S
9	R9	N	24	R24	S
10	R10	S	25	R25	S
11	R11	S	26	R26	N
12	R12	S	27	R27	S
13	R13	N	28	R28	SS
14	R14	SS	29	R29	S
15	R15	S			

Table 19. Hasil Responden Portability

Kategori	Bobot	Nilai	Total
Sangat Tidak Setuju	1	0	0
Tidak Setuju	2	0	0
Netral	3	5	15
Setuju	4	19	76
Sangat Setuju	5	5	25

$$\text{Persentase Portability} = \frac{116}{145} \times 100\% = 80\%$$

Hasil perhitungan menunjukkan bahwa aspek portability menerima nilai sebesar 80% dan termasuk dalam kategori Baik. Hasil ini menunjukkan bahwa sistem informasi pemesanan makanan berbasis web dapat berjalan dan digunakan dengan cukup baik pada berbagai perangkat dan platform. Pengguna dapat menggunakan sistem melalui komputer, laptop, atau smartphone dengan cara yang sama tanpa mengalami perbedaan yang signifikan dalam fungsi. Sistem dapat disesuaikan dengan berbagai lingkungan perangkat lunak, yang memberikan fleksibilitas yang tinggi untuk memenuhi kebutuhan operasional perusahaan dan pelanggan. Selain itu, dinilai seberapa mudah sistem dapat ditransfer atau diterapkan ke lingkungan teknologi lain jika diperlukan pengembangan. Menurut hasil pengujian,

sistem memenuhi karakteristik portability sesuai standar ISO/IEC 25010 dengan baik.

Rekapitulasi Hasil Pengujian

Karakter	Jumlah Pertanyaan	Total Skor Aktual	Total Skor Maximal	Persentase	Bobot
Functional Suitability	1	122	145	84%	Sangat Baik
Performance Efficiency	1	108	145	74%	Baik
Compatibility	1	120	145	83%	Sangat Baik
Usability	1	126	145	87%	Sangat Baik
Reliability	2	215	290	74%	Baik
Security	1	102	145	70%	Baik
Maintainability	2	219	290	76%	Baik
Portability	1	116	145	80%	Sangat Baik
Persentase Keseluruhan				77,79%	Baik

Sistem informasi pemesanan makanan berbasis web Dapur Solo menunjukkan hasil yang baik hingga sangat baik pada sebagian besar aspek pengujian, menurut hasil rekapitulasi pengujian kualitas perangkat lunak menggunakan standar ISO/IEC 25010. Aspek usability mendapat nilai tertinggi sebesar 87% dengan kategori Sangat Baik, yang menunjukkan bahwa sistem mudah dipahami, mudah digunakan, dan mampu memberikan pengalaman penggunaan yang nyaman bagi pengguna. Aspek fungsional sesuai dengan 84% dan kompatibilitas sebesar 83%, masing-masing menunjukkan bahwa sistem mampu menjalankan fungsi sesuai kebutuhan pengguna dan dapat diakses pada berbagai perangkat dan browser.

D. PENUTUP

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa sistem informasi pemesanan makanan berbasis website pada Dapur Solo telah mampu mendukung proses pelayanan pemesanan secara lebih efektif dan efisien. Pengujian kualitas perangkat lunak menggunakan standar ISO/IEC 25010 menunjukkan bahwa sebagian besar karakteristik memperoleh kategori Baik hingga Sangat Baik. Aspek usability memperoleh nilai tertinggi sebesar 87%, yang menunjukkan bahwa sistem mudah digunakan dan mampu memberikan pengalaman pengguna yang baik. Selain itu, aspek functional suitability, compatibility, dan portability juga menunjukkan hasil yang baik dalam mendukung kebutuhan operasional perusahaan dan pelanggan. Implementasi desain UI/UX yang sederhana, responsif, dan mudah dipahami menjadi salah satu faktor pendukung keberhasilan sistem. Meskipun demikian, masih terdapat beberapa aspek yang perlu ditingkatkan, terutama pada reliability dan security agar sistem dapat berjalan lebih stabil dan aman. Oleh karena itu, pengembangan dan evaluasi secara berkelanjutan diperlukan agar sistem dapat terus menyesuaikan dengan kebutuhan pengguna dan perkembangan teknologi di masa mendatang.

E. DAFTAR PUSTAKA

Chairul Anwar. (2026). *Inovasi teknologi sistem informasi untuk kepentingan operasional perusahaan dalam*

- human resource development dan general affair dengan menggunakan metode agile berbasis website (Studi kasus: PT Teknologi Informatika Solusindo). Journal of Artificial Intelligence and Digital Business (RIGGS), 5(1), 2902–2912. <https://doi.org/10.31004/riggs.v5i1.5899>*
- Anwar, C. (2026). *Implementation of information system and software quality testing in company operational applications based on ISO/IEC 25010 (Case study: PT Snapdev Digital Indonesia). Jurnal Teknologi Informatika dan Komputer MH. Thamrin, 12(1). <https://doi.org/10.37012/jtik.v12i1.3294>*
- Hartono, R., & Anwar, C. (2026). *Design and construction of an IPL payment monitoring information system using a website-based agile method (Case study: Situ Indah Kedaung Sawangan). Jurnal Teknologi Informatika dan Komputer MH. Thamrin, 12(1). <https://doi.org/10.37012/jtik.v12i1.3346>*
- Ratnadhita, N., Sudianto, Y., & Kusumawati, A. (2023). *ISO/IEC 25010: Analisis kualitas sistem e-learning sebagai media pembelajaran online. Journal of Information System, Graphics, Hospitality and Technology, 5(1). <https://doi.org/10.37823/insight.v5i1.302>*
- Mulyawan, M. D., Kumara, I. N. S., Swamardika, I. B. A., & Saputra, K. O. (2021). *Kualitas sistem informasi berdasarkan ISO/IEC 25010: Literature review. Majalah Ilmiah Teknologi Elektro, 20(1), 15–28. <https://doi.org/10.24843/MITE.2021.v20i01.P02>*
- Wibowo, A., & Setiawan, H. (2021). *Analysis and Design of Online Ordering Systems Using Prototype Method. Jurnal Teknik Informatika, 14(2), 101–109. <https://doi.org/10.15408/jti.v14i2.18876>*
- Nugraha, F., & Ramadhan, M. (2023). *Implementation of ISO/IEC 25010 in Measuring User Satisfaction on Web Applications. Procedia Computer Science, 216, 120–127. <https://doi.org/10.1016/j.procs.2022.12.118>*
- Rahmawati, E., & Kurniawan, B. (2021). *Usability Evaluation on Food Ordering Applications Using ISO/IEC 25010. Journal of Physics: Conference Series, 1783(1). <https://doi.org/10.1088/17426596/1783/1/012024>*
- Saputra, D., & Nugroho, S. (2022). *Analysis of E-Commerce Website Quality Using ISO 25010 Approach. International Journal of Advanced Computer Science and Applications, 13(6), 311–318. <https://doi.org/10.14569/IJACSA.2022.0130638>*