

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus dengan kasih dan kemurahanNya telah memberikan rahmat, kuasa, dan kehendak-Nya maka buku karya akhir yang berjudul **“Sistem Informasi Produksi Cireng dan Cilok Nyinden Berbasis Web (Modul Penggajian dan Profit)”** dapat diselesaikan tepat waktu. Penyusunan buku Karya Akhir ini bertujuan untuk melengkapi syarat kelulusan dan memberi informasi bagi pembaca.

Dalam penyusunan buku Karya Akhir ini penulis mengucapkan terimakasih dan apresiasi sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dan mendukung penulis selama ini. Oleh karena itu penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Heru Nugroho selaku pembimbing karya akhir yang dengan sabar membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan karya akhir.
2. Kedua orang Tua dan adik penulis yang selalu memotivasi dan membantu saya, baik dalam doa dan keuangan.
3. Sahabat dan teman penulis yang juga selalu memberikan dukungan dan motivasi.

Penulis menyadari bahwa dalam karya akhir ini masih jauh dari sempurna dan masih terdapat kekurangan dalam penyusunan. Oleh karena itu penulis mengharapkan saran dan kritik dari pembaca agar kekurangan dari karya akhir ini dapat diperbaiki demi meningkatkan kualitas tulisan.

Bandung, 30 Januari 2014

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSEMBAHAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN.....	iii
ABSTRAK.....	iv
ABSTRACT.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
Bab 1 Pengenalan Produk	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan	2
1.3. Batasan Produk.....	2
1.4. Sistematika Penulisan	2
Bab 2 ArsitekturProduk	4
2.1 Struktur Produk	4
2.2 Tools yang Digunakan.....	4
Bab 3 PembuatanProduk.....	6
3.1 Basis Data.....	6
3.2 Struktur Modul	6
3.2.1 Modul Login.....	7
3.2.2 Modul Pegawai.....	8
3.2.3 Modul Kehadiran	10
3.2.4 Modul Gaji.....	10
3.2.5 Modul Laporan	11
Bab 4 PenggunaanProduk	13
4.1 Instalasi Produk	13
4.2 Petunjuk Penggunaan Produk.....	13
4.3 Pengujian Fungsionalitas Sistem	18

Bab 5 Penutup	20
5.1 Hambatan yang Dialami.....	20
5.2 Saran Pengembangan.....	20
LAMPIRAN	21
DAFTAR PUSTAKA	24
