

Nama: agustinus syama

Nim: 2009106150

Tugas pbo

## System manajemen restoran

### 1. Persediaan Bahan

Mengelola persediaan bahan pada sebuah restoran bukan hal yang mudah. Karena bahan masakan harus selalu segar, kamu harus bisa memperkirakan jumlah persediaan agar tidak habis sebelum waktu tutup restoran, dan tidak tersisa saat waktu tutup restoran.

#### A. Bahan yang Dibutuhkan

Yang pertama kali harus kamu perhatikan adalah menu yang kamu tawarkan. Masing-masing menu bisa jadi membutuhkan bahan yang berbeda-beda. Pada saat kamu menguji coba menu, kamu sudah harus mencatat bahan apa saja yang dibutuhkan dan jumlahnya, untuk masing-masing menu. Kemudian, mulai perkirakan jumlah porsi masing-masing menu yang akan terjual.

Setelah kamu mendapatkan perkiraan jumlah porsi masing-masing menu yang akan kamu sediakan, kamu pun bisa menghitung jumlah bahan yang kamu butuhkan. Pisahkan masing-masing bahan berdasarkan ketahanan mereka untuk tetap segar.

#### B. Pemasok

Dari daftar itu, kamu bisa mulai mencari pemasoknya. Misalnya pemasok A adalah pemasok sayur, pemasok B adalah pemasok daging, dan seterusnya. Buatlah kesepakatan dengan pemasoknya untuk melakukan pengiriman sesuai dengan kebutuhan restoranmu.

Contohnya, dari pemasok A, ada beberapa jenis sayuran yang ketahanannya hanya satu hari, dan ada yang ketahanannya dua hari. Untuk sayuran yang ketahanannya hanya satu hari, tentu kamu harus minta mereka untuk mengirimkannya setiap pagi. Untuk yang ketahanannya lebih lama, kamu bisa minta mereka mengirim setiap dua hari, dan seterusnya.

#### C. Penyimpanan dan Penggunaan

Beberapa bahan masakan tidak akan berkurang kualitasnya bila disimpan di lemari pembeku atau di lemari pendingin. Beberapa bahan lainnya hanya perlu disimpan di suhu kamar. Sebagai pemilik restoran, kamu harus tahu sifat masing-masing bahan, agar bisa menyimpannya dengan tepat. Setiap kali bahan tersebut digunakan, pastikan selalu menggunakan sistem first in first out – yang lebih lama di lemari penyimpanan, digunakan terlebih dulu.

#### D. Alur Persediaan Bahan

Secara umum, kamu bisa memetakan alurnya seperti ini: Pasokan datang -> Penyimpanan -> Penggunaan. Sekarang, kamu tinggal menentukan penanggung jawab di masing-masing titiknya.

Misalnya, ketika pasokan datang, siapakah yang bertanggung jawab menerimanya? Penanggung jawab yang menerima pasokan bahan ini sebaiknya yang juga bertugas mencatat transaksi dengan pemasok, misalnya staf administrasi atau keuangan, dengan didampingi oleh juru masaknya. Staf administrasi bisa langsung membukukan transaksi pembayaran bila dilakukan secara langsung/tunai, atau segera melakukan pembayaran bila melalui transfer. Juru masak bisa memeriksa kualitas bahan yang diantarkan, sesuai atau tidak dengan standar yang dijanjikan atau yang dibutuhkan oleh restoranmu.

Untuk penyimpanan, dan juga penggunaan, sebaiknya diserahkan kepada chef dan asistennya. Ini tentunya karena chef yang paling tahu tentang sifat bahan dan cara penyimpanan terbaiknya. Karena chef nantinya akan sibuk memasak, asistennya perlu dilibatkan dalam dua tahap ini, sehingga asisten tahu tempat bahan tertentu disimpan, dan bisa mencatat bahan yang digunakan. Apabila restoranmu menggunakan aplikasi restoran, tugas mereka menjadi jauh lebih mudah.

## 2. Waiter/Waitress

Waiter dan waitress akan berinteraksi langsung dengan pelanggan. Mulai dari menyambut pelanggan, menyarankan meja yang bisa diduduki, memberikan daftar menu, sampai mencatat pesanan.

Yang sebaiknya dihindari oleh waiter/waitress adalah setelah mencatat pesanan pengunjung, menyerahkannya ke dapur, kemudian kembali lagi ke meja pengunjung untuk memberitahukan bahwa menu yang dipesan sudah habis atau tidak tersedia. Kejadian ini akan menimbulkan ketidaknyamanan bagi pelanggan, karena mereka harus mengulang membaca menu dan memilih makanan lainnya.

Oleh karena itu, waiter/waitress harus selalu tahu menu apa saja yang sudah tidak tersedia atau sudah habis. Kalau restoran milikmu belum menggunakan aplikasi restoran, asisten chef harus selalu mengupdate para waiter/waitress setiap kali ada menu yang habis. Dengan aplikasi restoran, waiter/waitress bisa langsung menyampaikan ke pengunjung karena informasinya sudah ada di tablet yang mereka pegang.

Untuk menghindari pelanggan memesan menu yang sudah habis, waiter dan waitress pun bisa mendahului dengan memberi saran menu yang masih banyak persediaannya kepada pelanggan sewaktu mereka masih membaca menu. Langkah ini tidak akan selalu berhasil, tetapi tidak sedikit pelanggan yang terbantu.

Dari sini, kita bisa melihat alurnya seperti ini: Update menu habis tersedia -> Mencatat pesanan -> Menyerahkan pesanan ke dapur -> Mengantarkan makanan ke meja.

Untuk update menu habis/tersedia, yang paling tepat melakukannya adalah chef atau asisten chef. Asisten chef bisa memberitahukan kepada kapten atau kepala waiter, dan kepala waiter menyebarkan informasi itu kepada waiter lainnya. Atau bisa memanfaatkan papan tulis, yang nanti setiap waiter harus sesekali memeriksanya.

Tahapan-tahapan berikutnya tentunya harus dilakukan oleh waiter. Waiter harus memastikan bahwa catatan pesannya jelas, termasuk permintaan-permintaan khusus dari pengunjung. Ketika menyerahkan ke dapur, waiter juga harus memastikan bahwa minimal asisten chef mengetahui adanya pesanan tersebut. Dua hal ini dapat berjalan secara otomatis kalau restoran milikmu menggunakan aplikasi restoran.

### 3. Dapur

Penanggung jawab dapur adalah chef. Sebelum ada pelanggan yang datang, chef dan asistennya sudah mulai menyiapkan bahan-bahan yang perlu proses panjang atau yang bisa disiapkan sebelum adanya pesanan. Membuat sambal, atau memotong-motong sayuran dan daging, misalnya.

Secara berkala, dapur harus menginformasikan menu yang masih tersedia atau menu yang sudah habis. Ketika waiter menyerahkan catatan pesanan kepada asisten chef, asisten chef langsung mengambil bahan dari tempat penyimpanan, untuk kemudian dimasak dan diolah oleh chef.

Di sini, alurnya sudah jelas. Asisten chef akan memantau persediaan bahan secara terus menerus, dan ketika menerima daftar pesanan, menyiapkannya untuk diolah oleh chef.

### 4. Kasir

Tugas kasir tidak hanya menerima pembayaran dari pelanggan. Kasir harus memastikan cara pembayaran yang dipilih oleh pelanggan. Kalau ada promosi tertentu, misalnya diskon kalau menggunakan kartu kredit atau debit dari bank tertentu, kasir juga harus menginformasikannya kepada pelanggan. Selain itu, kasir masih harus merekap semua transaksi hari itu, atau transaksi yang terjadi selama shiftnya.

Alur yang umumnya terjadi adalah kasir menerima salinan pesanan dari waiter. Biasanya, ketika waiter mengantarkan makanan ke meja, waiter membawa lagi catatan pesanan meja tersebut untuk memastikan semua pesanan sudah terantarkan. Ketika semua menu sudah disajikan, waiter akan menyerahkan catatan pesanan tadi ke kasir.

Alur ini bisa disederhanakan menggunakan aplikasi kasir restoran. Pesanan pelanggan yang dicatat oleh waiter di alat pencatat pesanan, secara otomatis akan muncul di aplikasi kasir dan aplikasi dapur sekaligus. Kamu tidak perlu lagi khawatir akan ada kertas catatan pesanan yang jatuh, hilang, atau terselip.

Alur kerja yang disajikan di atas tentunya sangat umum. Restoranmu mungkin memiliki langkah atau tahapan yang berbeda. Yang perlu kamu lakukan hanya menyesuaikan dengan karakteristik restoranmu. Setelah kamu memahami alur kerja di restoranmu sendiri, manajemen restoran milikmu bisa kamu lakukan dengan mudah, karena kamu sudah tahu titik yang mana saja yang perlu diberi perhatian khusus.

## 1. Persediaan Bahan

Mengelola persediaan bahan pada sebuah restoran bukan hal yang mudah. Karena bahan masakan harus selalu segar, kamu harus bisa memperkirakan jumlah persediaan agar tidak habis sebelum waktu tutup restoran, dan tidak tersisa saat waktu tutup restoran.

### A. Bahan yang Dibutuhkan

Yang pertama kali harus kamu perhatikan adalah menu yang kamu tawarkan. Masing-masing menu bisa jadi membutuhkan bahan yang berbeda-beda. Pada saat kamu menguji coba menu, kamu sudah harus mencatat bahan apa saja yang dibutuhkan dan jumlahnya,

untuk masing-masing menunya. Kemudian, mulai perkirakan jumlah porsi masing-masing menu yang akan terjual.

Setelah kamu mendapatkan perkiraan jumlah porsi masing-masing menu yang akan kamu sediakan, kamu pun bisa menghitung jumlah bahan yang kamu butuhkan. Pisahkan masing-masing bahan berdasarkan ketahanan mereka untuk tetap segar.

## **B. Pemasok**

Dari daftar itu, kamu bisa mulai mencari pemasoknya. Misalnya pemasok A adalah pemasok sayur, pemasok B adalah pemasok daging, dan seterusnya. Buatlah kesepakatan dengan pemasoknya untuk melakukan pengiriman sesuai dengan kebutuhan restoranmu.

Contohnya, dari pemasok A, ada beberapa jenis sayuran yang ketahanannya hanya satu hari, dan ada yang ketahanannya dua hari. Untuk sayuran yang ketahanannya hanya satu hari, tentu kamu harus minta mereka untuk mengirimkannya setiap pagi. Untuk yang ketahanannya lebih lama, kamu bisa minta mereka mengirim setiap dua hari, dan seterusnya.

## **C. Penyimpanan dan Penggunaan**

Beberapa bahan masakan tidak akan berkurang kualitasnya bila disimpan di lemari pembeku atau di lemari pendingin. Beberapa bahan lainnya hanya perlu disimpan di suhu kamar. Sebagai pemilik restoran, kamu harus tahu sifat masing-masing bahan, agar bisa menyimpannya dengan tepat. Setiap kali bahan tersebut digunakan, pastikan selalu menggunakan sistem first in first out – yang lebih lama di lemari penyimpanan, digunakan terlebih dulu.

## **D. Alur Persediaan Bahan**

Secara umum, kamu bisa memetakan alurnya seperti ini: Pasokan datang -> Penyimpanan -> Penggunaan. Sekarang, kamu tinggal menentukan penanggung jawab di masing-masing titiknya.

Misalnya, ketika pasokan datang, siapakah yang bertanggung jawab menerimanya? Penanggung jawab yang menerima pasokan bahan ini sebaiknya yang juga bertugas mencatat transaksi dengan pemasok, misalnya staf administrasi atau keuangan, dengan didampingi oleh juru masaknya. Staf administrasi bisa langsung membukukan transaksi pembayaran bila dilakukan secara langsung/tunai, atau segera melakukan pembayaran bila melalui transfer. Juru masak bisa memeriksa kualitas bahan yang diantarkan, sesuai atau tidak dengan standar yang dijanjikan atau yang dibutuhkan oleh restoranmu.

Untuk penyimpanan, dan juga penggunaan, sebaiknya diserahkan kepada chef dan asistennya. Ini tentunya karena chef yang paling tahu tentang sifat bahan dan cara penyimpanan terbaiknya. Karena chef nantinya akan sibuk memasak, asistennya perlu dilibatkan dalam dua tahap ini, sehingga asisten tahu tempat bahan tertentu disimpan, dan

bisa mencatat bahan yang digunakan. Apabila restoranmu menggunakan aplikasi restoran, tugas mereka menjadi jauh lebih mudah.

## **2. Waiter/Waitress**

Waiter dan waitress akan berinteraksi langsung dengan pelanggan. Mulai dari menyambut pelanggan, menyarankan meja yang bisa diduduki, memberikan daftar menu, sampai mencatat pesanan.

Yang sebaiknya dihindari oleh waiter/waitress adalah setelah mencatat pesanan pengunjung, menyerahkannya ke dapur, kemudian kembali lagi ke meja pengunjung untuk memberitahukan bahwa menu yang dipesan sudah habis atau tidak tersedia. Kejadian ini akan menimbulkan ketidaknyamanan bagi pelanggan, karena mereka harus mengulang membaca menu dan memilih makanan lainnya.

Oleh karena itu, waiter/waitress harus selalu tahu menu apa saja yang sudah tidak tersedia atau sudah habis. Kalau restoran milikmu belum menggunakan aplikasi restoran, asisten chef harus selalu mengupdate para waiter/waitress setiap kali ada menu yang habis. Dengan aplikasi restoran, waiter/waitress bisa langsung menyampaikan ke pengunjung karena informasinya sudah ada di tablet yang mereka pegang.

Untuk menghindari pelanggan memesan menu yang sudah habis, waiter dan waitress pun bisa mendahului dengan memberi saran menu yang masih banyak persediaannya kepada pelanggan sewaktu mereka masih membaca menu. Langkah ini tidak akan selalu berhasil, tetapi tidak sedikit pelanggan yang terbantu.

Dari sini, kita bisa melihat alurnya seperti ini: Update menu habis tersedia -> Mencatat pesanan -> Menyerahkan pesanan ke dapur -> Mengantarkan makanan ke meja.

Untuk update menu habis/tersedia, yang paling tepat melakukannya adalah chef atau asisten chef. Asisten chef bisa memberitahukan kepada kapten atau kepala waiter, dan kepala waiter menyebarkan informasi itu kepada waiter lainnya. Atau bisa memanfaatkan papan tulis, yang nanti setiap waiter harus sesekali memeriksanya.

Tahapan-tahapan berikutnya tentunya harus dilakukan oleh waiter. Waiter harus memastikan bahwa catatan pesannya jelas, termasuk permintaan-permintaan khusus dari pengunjung. Ketika menyerahkan ke dapur, waiter juga harus memastikan bahwa minimal asisten chef mengetahui adanya pesanan tersebut. Dua hal ini dapat berjalan secara otomatis kalau restoran milikmu menggunakan aplikasi restoran.

## **3. Dapur**

Penanggung jawab dapur adalah chef. Sebelum ada pelanggan yang datang, chef dan asistennya sudah mulai menyiapkan bahan-bahan yang perlu proses panjang atau yang bisa disiapkan sebelum adanya pesanan. Membuat sambal, atau memotong-motong sayuran dan daging, misalnya.

Secara berkala, dapur harus menginformasikan menu yang masih tersedia atau menu yang sudah habis. Ketika waiter menyerahkan catatan pesanan kepada asisten chef, asisten chef langsung mengambil bahan dari tempat penyimpanan, untuk kemudian dimasak dan diolah oleh chef.

Di sini, alurnya sudah jelas. Asisten chef akan memantau persediaan bahan secara terus menerus, dan ketika menerima daftar pesanan, menyiapkannya untuk diolah oleh chef.

## **4. Kasir**

Tugas kasir tidak hanya menerima pembayaran dari pelanggan. Kasir harus memastikan cara pembayaran yang dipilih oleh pelanggan. Kalau ada promosi tertentu, misalnya diskon kalau menggunakan kartu kredit atau debit dari bank tertentu, kasir juga harus menginformasikannya kepada pelanggan. Selain itu, kasir masih harus merekap semua transaksi hari itu, atau transaksi yang terjadi selama shiftnya.

Alur yang umumnya terjadi adalah kasir menerima salinan pesanan dari waiter. Biasanya, ketika waiter mengantarkan makanan ke meja, waiter membawa lagi catatan pesanan meja tersebut untuk memastikan semua pesanan sudah terantarkan. Ketika semua menu sudah disajikan, waiter akan menyerahkan catatan pesanan tadi ke kasir.

Alur ini bisa disederhanakan menggunakan aplikasi kasir restoran. Pesanan pelanggan yang dicatat oleh waiter di alat pencatat pesanan, secara otomatis akan muncul di aplikasi kasir dan aplikasi dapur sekaligus. Kamu tidak perlu lagi khawatir akan ada kertas catatan pesanan yang jatuh, hilang, atau terselip.

Alur kerja yang disajikan di atas tentunya sangat umum. Restoranmu mungkin memiliki langkah atau tahapan yang berbeda. Yang perlu kamu lakukan hanya menyesuaikan dengan karakteristik restoranmu. Setelah kamu memahami alur kerja di restoranmu sendiri, manajemen restoran milikmu bisa kamu lakukan dengan mudah, karena kamu sudah tahu titik yang mana saja yang perlu diberi perhatian khusus.