Nama :Narendra Dirga

Kelas : XI RPL

Kantin adalah salah satu bagian penting dari sebuah perusahaan. Kantin menyediakan makanan atau minuman bagi siswa siswi untuk makan siang. Kantin juga dapat menjadi tempat bagi karyawan untuk beristirahat dan bersosialisasi.

Proses bisnis kantin dapat dibagi menjadi beberapa tahap, yaitu :

1. Pembelia bahan makanan, bahan makanan yang akan digunakan dikantin harus dibeli dari pasar atau supplier. Proses pembelian bahan makanan harus dilakukan secara cemat agar diperoleh bahan makanan yang berkualitas dengan harga yang terjangkau.

2. Proses pengolahan makanan. Bahan makann yang telah dibeli kemudian diolah menjadi makanan siap untuk dimakan. Proses pengolahan makanan harus dilakukan dengan hygienic dan sesusai dengan standar kesehatan.

3. Penjulan makanan. Makanan yang telah diolah kemudian dijual kepada karyawan di kantin. Harga makanan yang dijual harus terjangkau dan sesuai dengan kualitas makanan yang dijual.

4. Pembersihan kantin. Kantin harus dibersihkan secara rutin agar tetap bersih dan higienis. Pembersihan kantin harus dilakukan oleh petugas kebersihan yang telah dilatih.

Setelah proses bisnis, adabeberapa permasalahan yang sering terjadi di kantin, yaitu:

• Makanan yang tidak enak atau tidak sehat

• Harga makanan yang mahal

• Kantin yang tidak bersih dan higienis

• Kantin yang tidak menarik

Permasalahan-permasalahan tersebut dapat diatasi dengan melakukan beberapa hal, yaitu:

• Membeli bahan makanan yang bekualitas dan segar.

• Mengolah makanan dengan higienis dan sesuai standar kesehatan

• Membersihkan kantin secara rutin

• Menjual makanan dengan harga yang terjangkau

• Memberikan pelayanan yang baik kepada pelanggan

• Membuat kantin yang menarik dengan desain yang unik dan menarik

Dengan melakukan hal-hal tersebut, kantin dapat menjadi tempat yang nyaman dan menyenangkan bagi karyawan untuk makan siang.

Berikut adalah persyaratan fungsiona; dan non fungsional untuk sistem informasi kantin

Persyaratan fungsional

• Sistem harus dapat mengelola data menu makanan

• Sistem harus dapat mengelola data pelanggan

• Sistem harus dapat mengelola transaksi penjealan makanan

• Sistem harus dapat mencetak bukti transaksi penjualan makanan

• Sistem harus dapat menghasilkan laporan penjualan makanan

• Sistem harus dapat mengelola stok makanan

• Sistem harus dapat mengelola pembayaran kepada supplier makanan

• Sistem harus dapat mengelola inventaris peralatan dapur

• Sistem harus dapat mengelola kebersihan kantin

• Sistem harus dapat mengelola keamanan kantin

Persyaratan non fungsional

• Sistem harus dapat diakses oleh pelanggan dan keryawan kantin 24 jam sehari , 7 hari seminggu

• Sistem harus dapat diakses dari perangkat apa pun, termasuk computer, laptop, tablet, dan smartphone

• Sistem harus dapat diandalkan dan tidak sering mengalami gangguan

• Sistem harus mudah digunakan dan dipahami oleh pelanggan dan karyawan

• Sistem harus dapat diperluas untuk mengakomodasi pertumbuhan bisnis

Persyaratan fungsional dan non fungsional ini akan digunakan untuk mengembangkan sistem informasi kantin yang memenuhi kebutuhan pelanggan, karyawan, dan bisnis.