

**KEUNGGULAN PENGGUNAAN
SISTEM INFORMASI PADA RESTORAN**



Oleh

Lavina 2341760062

**POLITEKNIK NEGERI MALANG
JURUSAN TEKNOLOGI INFORMASI
PROGRAM STUDI SISTEM INFORMASI BISNIS
2023/2024**

PEMBAHASAN

1. Konsep Sistem Informasi

Sistem adalah suatu jaringan kerja dari prosedur-prosedur yang saling berhubungan, berkumpul Bersama-sama untuk melakukan suatu kegiatan atau untuk menyelesaikan suatu sasaran tertentu. Informasi adalah sekumpulan data atau fakta yang dikelola menjadi sesuatu yang bermanfaat bagi penerimanya.

Sistem informasi adalah suatu sistem di dalam suatu organisasi yang mempertemukan kebutuhan pengolahan transaksi harian, mendukung kegiatan operasi sehari-hari, bersifat manajerial dan kegiatan suatu organisasi dan menyediakan pihak-pihak tertentu dengan laporan-laporan yang di perlukan. Informasi merupakan hal yang penting bagi manajemen didalam mengambil keputusan dan merupakan proses lanjut dari data yang memiliki nilai tambah. Informasi dapat diperoleh dari sistem informasi (*information system*) atau disebut juga dengan *processing system* atau *information generating systems*.

2. Proses Bisnis Restoran

Proses bisnis restoran adalah sebuah alur sistematis yang mengantarkan makanan dari dapur ke meja pelanggan. Dimulai dengan pengadaan bahan baku, diolah menjadi hidangan lezat, disajikan dengan penuh keramahan, hingga pembayaran dan kepuasan pelanggan. Setiap tahap dalam proses ini saling terkait dan penting untuk kelancaran operasional restoran. Pengadaan bahan baku yang berkualitas dan segar menjadi kunci utama kelezatan hidangan. Proses produksi yang higienis dan terstandarisasi memastikan keamanan dan kualitas makanan.

Pelayanan yang ramah dan penuh perhatian menjadi faktor penting dalam memberikan pengalaman bersantap yang menyenangkan bagi pelanggan. Pemasaran yang efektif membantu menarik pelanggan baru dan menjaga loyalitas pelanggan lama. Manajemen yang baik memastikan semua aspek restoran berjalan dengan lancar dan efisien, mulai dari keuangan, sumber daya manusia, hingga operasional. Pelaporan yang akurat membantu manajemen dalam membuat keputusan yang tepat untuk kemajuan restoran.

Proses bisnis yang efektif dan efisien merupakan kunci utama kesuksesan restoran. Dengan memahami dan mengoptimalkan setiap tahap dalam proses ini,

restoran dapat meningkatkan kualitas layanan, meningkatkan profitabilitas, dan memberikan kepuasan maksimal kepada pelanggan.

3. Keunggulan Sistem Informasi

Implementasi sistem informasi pada bisnis restoran mendatangkan banyak sekali manfaat. Jika dibandingkan dengan sistem yang konvensional, sistem informasi memiliki banyak sekali keunggulan, diantaranya yaitu :

3.1 Meningkatkan Efisiensi Operasional

Otomatisasi proses pemesanan dan pembayaran, mengurangi waktu tunggu pelanggan. Sistem bisa manajemen stok bahan baku yang lebih akurat, meminimalisir pemborosan dan memastikan ketersediaan bahan baku. Integrasi dengan sistem akuntansi, mempermudah pencatatan keuangan dan analisis data.

3.2 Meningkatkan Kepuasan Pelanggan

Pelayanan yang lebih cepat dan responsif, meningkatkan pengalaman bersantap pelanggan. Melakukan pemesanan dan pembayaran juga menjadi lebih mudah. Pelayanannya bisa dibuat dengan personalisasi untuk setiap pelanggan, dengan memberikan rekomendasi menu dan penawaran yang sesuai dengan preferensi pelanggan.

3.3 Memperkuat Pengambilan Keputusan

Dapat mengakses ke data dan analisis yang real-time, membantu manajemen dalam membuat keputusan yang tepat dan strategis. Selain itu, dengan sistem mampu mengidentifikasi tren dan pola konsumsi pelanggan, membantu dalam pengembangan menu dan strategi pemasaran. Mengevaluasi kinerja restoran secara menyeluruh, membantu dalam meningkatkan kualitas layanan dan profitabilitas.

Dengan berbagai manfaat tersebut, sistem informasi restoran menjadi solusi penting untuk meningkatkan efisiensi operasional, meningkatkan kepuasan pelanggan, dan memperkuat pengambilan keputusan. Implementasi sistem ini merupakan langkah strategis untuk mencapai kesuksesan di era digital yang kompetitif ini.

4. Penerapan Sistem Informasi Restoran

4.1 Sistem *Point-of-Sale* (POS) untuk pemesanan dan pembayaran.

- 4.2 Sistem manajemen stok untuk melacak bahan baku dan persediaan.
- 4.3 Sistem reservasi online untuk pemesanan tempat duduk.
- 4.4 Sistem analitik data untuk mempelajari tren dan pola konsumsi pelanggan.

5. Kemanan Sistem Informasi Restoran

Keamanan sistem informasi pada restoran menjadi aspek krusial dalam menjaga kelancaran operasional dan melindungi data sensitif. Berikut beberapa poin penting terkait keamanan sistem informasi restoran:

5.1 Ancaman Keamanan

Sistem informasi restoran rentan terhadap berbagai ancaman, seperti *malware*, *phishing*, *hacking*, dan pencurian data. Ancaman ini dapat mengganggu operasional, merusak reputasi, dan mengakibatkan kerugian finansial.

5.2 Upaya Pengamanan

Penerapan langkah-langkah pengamanan yang tepat sangatlah penting untuk meminimalkan risiko keamanan. Restoran dapat menerapkan berbagai upaya, seperti:

- a. Penggunaan *software antivirus* dan *firewall* untuk membentengi sistem dari *malware* dan serangan eksternal.
- b. Memberikan akses hanya kepada karyawan yang berwenang.
- c. Menenkripsi data sehingga dapat melindungi data sensitif dari pencurian dan akses ilegal.
- d. Menerapkan pelatihan pada karyawan guna meningkatkan kesadaran karyawan tentang keamanan siber dan praktik terbaik.