

ENTERPRISE ARCHITECTURE DESIGN REKAYASA PERANGKAT LUNAK



Disusun Oleh :

Rafli Tsaqif Zul Fahmi (G.231.21.0108)

**PROGRAM STUDI S1 TEKNIK INFORMATIKA
FAKULTAS TEKNOLOGI INFORMASI DAN KOMUNIKASI
UNIVERSITAS SEMARANG**

2023

Chinese Food Restaurant

Visi :

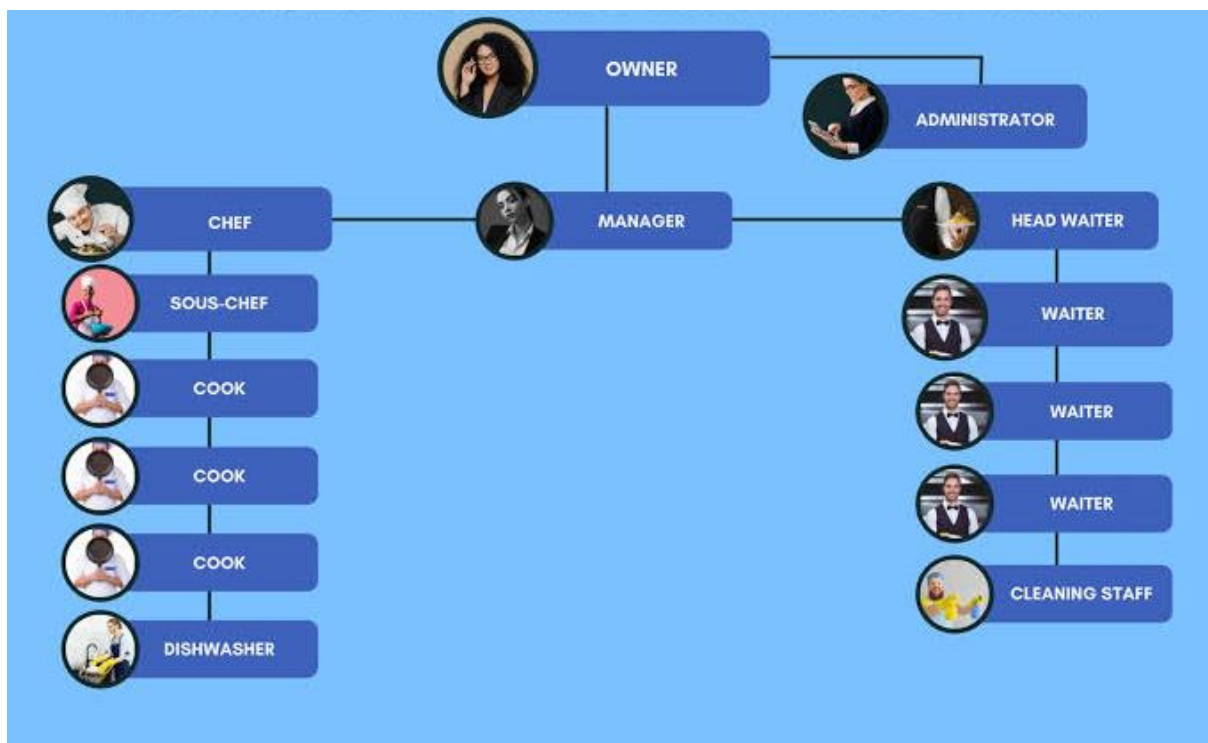
Menjadi destinasi utama bagi pecinta kuliner chinese food, di mana kami menghadirkan pengalaman autentik yang memadukan cita rasa klasik dengan sentuhan kreatif, menjadikan restoran kami sebagai simbol keunggulan dalam hidangan Chinese food dan memberikan pelanggan kami kenangan tak terlupakan.

Misi :

1. Kualitas Makanan Unggul
2. Pelayanan Pelanggan Terbaik
3. Inovasi Menu Beragam
4. Kestabilan Persediaan
5. Komitmen Lingkungan

Tata Kelola:

A. Struktur Organisasi:



1. Pemilik Restoran(Owner):

- Pemilik restoran bertanggung jawab atas kepemilikan dan pengelolaan bisnis.

2. Administrator Restoran:

- Administrator restoran membantu pemilik dalam tugas-tugas administratif dan pengelolaan umum.

3. Manajer Umum:

- Manajer umum mengawasi operasi sehari-hari dan semua aspek restoran.

4. Koki Utama:

- Koki utama bertanggung jawab atas perencanaan menu dan pengelolaan dapur.

5. Sous-Chef:

- Sous-Chef adalah asisten koki utama dan membantu dalam memasak dan pengelolaan dapur.

6. Koki:

- Para koki mempersiapkan hidangan sesuai dengan resep yang telah ditentukan.

7. Washer (Pencuci Piring):

- Pencuci piring bertanggung jawab atas pencucian peralatan dan peralatan makan.

8. Kepala Pelayan (Head Waiter):

- Kepala pelayan mengkoordinasikan staf layanan dan memastikan pengalaman pelanggan yang baik.

9. Pelayan:

- Para pelayan melayani pelanggan, mengambil pesanan, dan memberikan makanan dan minuman.

10. Staf Pembersih (Cleaning Staff):

- Staf pembersih bertugas membersihkan dan merawat kebersihan restoran.

B. Teknologi Informasi (TI):

- **Sistem Point of Sale (POS):** Digunakan untuk menerima pesanan dan mengelola pembayaran.
- **Sistem Reservasi Online:** Memudahkan pelanggan untuk memesan meja secara online.
- **Sistem Manajemen Persediaan:** Berguna untuk mengawasi persediaan bahan makanan dan minuman.
- **Perangkat Mobile untuk Pelayan:** Membantu pelayan dalam mengambil pesanan dan mengirimkannya ke dapur.
- **Sistem Keamanan dan Keamanan Data:** Untuk melindungi informasi pelanggan dan transaksi.
- **Sistem Manajemen Pelanggan:** Memungkinkan pelacakan preferensi pelanggan.
- **Sistem Kebersihan dan Kebersihan:** Digunakan untuk jadwal pembersihan dan pemeliharaan restoran.
- **Website dan Media Sosial:** Berguna untuk promosi, komunikasi, dan interaksi dengan pelanggan

Proses Bisnis:

1. Pemesanan dan Reservasi:

- Pelanggan membuat reservasi atau datang langsung ke restoran.

2. Penerimaan Pesanan:

- Pelayan mengambil pesanan makanan dan minuman dari pelanggan.

3. Pengiriman Pesanan:

- Pesanan diteruskan ke dapur untuk dipersiapkan oleh koki.

4. Persiapan Makanan:

- Koki dan staf dapur memasak dan menyajikan hidangan.

5. Pengantaran Makanan:

- Pelayan memberikan makanan kepada pelanggan.

6. Pembayaran:

- Pelayan atau kasir menerima pembayaran dari pelanggan.

7. Manajemen Kebersihan:

- Staf pembersih menjaga kebersihan restoran.

8. Manajemen Persediaan:

- Memastikan persediaan bahan makanan dan minuman selalu mencukupi.

9. Manajemen Pelanggan:

- Menciptakan hubungan baik dengan pelanggan dan mencatat preferensi mereka.

10. Promosi dan Pemasaran:

- Memasarkan restoran melalui media sosial atau iklan.

11. Manajemen Keuangan:

- Memantau pengeluaran dan pendapatan restoran.

12. Manajemen SDM:

- Merekrut, melatih, dan mengelola staf.

Data Arsitektur

1. Sistem Point of Sale (POS):

Software yang digunakan untuk mengelola pesanan dan pembayaran.

2. Sistem Reservasi Online:

Platform yang memungkinkan pelanggan memesan meja melalui internet.

3. Sistem Manajemen Persediaan:

Perangkat lunak yang memantau stok bahan makanan dan minuman.

4. Aplikasi Pelayan Mobile:

Aplikasi yang memungkinkan pelayan mengambil dan mengirim pesanan secara langsung ke dapur.

5. Sistem Keamanan Data:

Perlindungan data pelanggan dan transaksi dengan penggunaan enkripsi.

6. Sistem Manajemen Pelanggan:

Basis data pelanggan dan perangkat lunak untuk melacak preferensi dan perilaku pelanggan.

7. Sistem Pemesanan Online:

Aplikasi yang memungkinkan pelanggan memesan makanan secara online.

8. Sistem Kebersihan dan Kebersihan:

Jadwal pembersihan dan pemeliharaan yang diatur oleh perangkat lunak.

9. Sistem Keuangan dan Akuntansi:

Perangkat lunak yang digunakan untuk melacak transaksi keuangan dan laporan keuangan.

Aplikasi dan Sistem yang Digunakan

1. Sistem Point of Sale (POS):

Digunakan untuk menerima pesanan dan mengelola pembayaran pelanggan.

2. Sistem Reservasi Online:

Memungkinkan pelanggan memesan meja melalui situs web atau aplikasi.

3. Sistem Manajemen Persediaan:

Untuk mengawasi stok bahan makanan dan minuman.

4. Aplikasi Pelayan Mobile:

Memungkinkan pelayan mengambil dan mengirim pesanan langsung ke dapur.

5. Sistem Keamanan Data:

Untuk melindungi informasi pelanggan dan transaksi.

6. Sistem Manajemen Pelanggan:

Dapat berupa basis data pelanggan dan perangkat lunak CRM (Customer Relationship Management) untuk melacak preferensi pelanggan.

7. Sistem Pemesanan Online:

Memungkinkan pelanggan memesan makanan secara online.

8. Sistem Kebersihan dan Kebersihan:

Digunakan untuk merencanakan jadwal pembersihan dan pemeliharaan.

9. Sistem Keuangan dan Akuntansi:

Untuk melacak transaksi keuangan dan laporan keuangan.

10. Sistem TI:

Untuk mengelola infrastruktur teknologi termasuk perangkat keras dan jaringan.

11. Aplikasi Karyawan:

Untuk manajemen jadwal, pelaporan, atau pelatihan karyawan.

12. Situs Web dan Media Sosial:

Digunakan untuk promosi dan interaksi dengan pelanggan.

Arsitektur Teknologi

1. Jaringan Komputer:

Infrastruktur jaringan yang menghubungkan semua perangkat dalam restoran, termasuk komputer, POS, dan perangkat mobile.

2. Perangkat Keras:

Ini mencakup komputer, server, perangkat POS, perangkat mobile, router, dan peralatan lainnya yang digunakan dalam operasi.

3. Perangkat Lunak Aplikasi:

Aplikasi seperti sistem POS, perangkat lunak reservasi, perangkat lunak manajemen persediaan, dan aplikasi pelacakan pelanggan.

4. Sistem Keamanan:

Kamera pengawas, alarm, dan sistem keamanan lainnya untuk melindungi restoran.

5. Peralatan Dapur dan Masak:

Perangkat yang digunakan dalam persiapan makanan, seperti oven, kompor, kulkas, dll.

6. Perangkat Mobile Pelayan:

Smartphone atau tablet yang digunakan oleh pelayan untuk menerima dan mengirim pesanan.

7. Sistem Pencahayaan:

Pencahayaan yang diperlukan dalam restoran untuk menciptakan atmosfer yang sesuai.

8. Peralatan Audio dan Video:

Pengeras suara, layar TV, atau sistem audio yang mungkin digunakan untuk hiburan atau informasi pelanggan.

9. Infrastruktur TI:

Ini mencakup perangkat keras server, perangkat penyimpanan, dan jaringan yang mendukung operasi TI restoran.

10. Koneksi Internet:

Restoran perlu koneksi internet yang cepat dan andal untuk menerima pesanan online, menangani transaksi, dan menjalankan aplikasi.

11. Peralatan Khusus:

Ini bisa mencakup peralatan khusus yang digunakan dalam masakan khas Cina, seperti wajan, alat untuk membuat mie, dll.