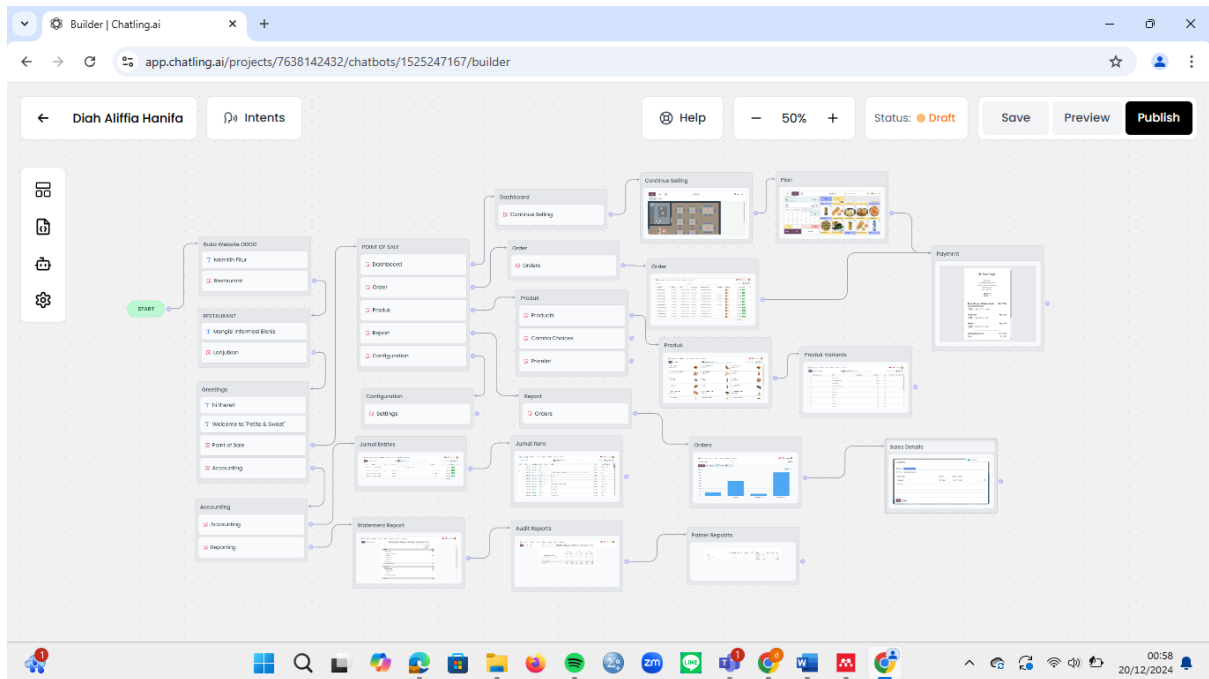


Nama : Diah Aliffia Hanifa
NIM : 12030121130154
Kelas : Enterprise Resources Planning
Dosen Pengampu : Dr. Totok Dewayanto, SE, MSi, Ak, CA, CertDA

Jawaban UAS



Langkah-Langkah:

1. Start

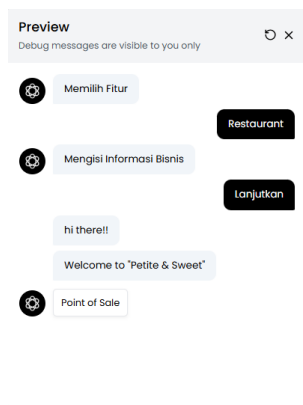
Proses dimulai dari halaman utama sistem Odoo, yang dirancang untuk mengelola operasional restoran. Di sini, pengguna (baik itu manajer restoran, kasir, atau staf lainnya) memiliki akses ke berbagai fitur yang relevan dengan aktivitas restoran. Terdapat tombol atau antarmuka awal yang memandu pengguna menuju proses berikutnya, seperti memilih fitur yang ada, fitur yang dipilih adalah fitur restaurant, lalu dalam fitur restaurant terdapat form untuk mengisi data bisnis dan button untuk melanjutkan.

Setelah start terdapat data-data pada website Odoo, seperti :

- **Reservasi (Reservation):**
 - Sistem memungkinkan pelanggan untuk memesan meja secara online melalui situs web.
 - Pengguna dapat menentukan waktu, jumlah tamu, dan preferensi tertentu, seperti lokasi meja.

- Informasi reservasi ini secara otomatis terintegrasi ke sistem utama restoran sehingga mempermudah staf dalam pengelolaan.
- **Menu (Menu):**
 - Menampilkan daftar menu makanan dan minuman lengkap yang tersedia di restoran.
 - Menu dapat disesuaikan dengan deskripsi, harga, dan gambar yang menarik.
 - Ada opsi untuk menyoroti menu spesial atau promosi tertentu.

Preview:

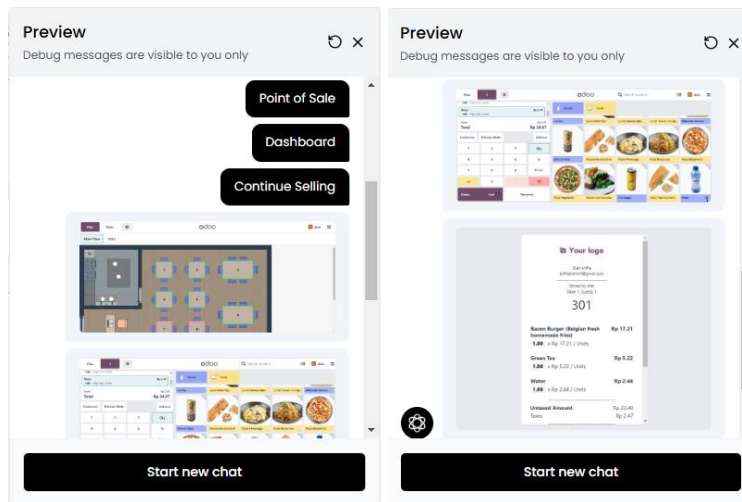


2. Point of Sale

Sistem Point of Sale adalah inti dari operasional restoran, yang mencakup pencatatan pesanan, pembayaran, dan pelaporan. Berikut adalah modul-modulnya:

- **Dashboard:**
 - Memberikan tampilan real-time tentang transaksi yang sedang berlangsung.
 - Staf kasir atau manajer dapat melihat pesanan aktif, pembayaran yang belum selesai, dan ringkasan harian.
- **Order (Pesanan):**
 - Fitur untuk mencatat pesanan dari pelanggan, baik di tempat, untuk dibawa pulang (takeaway), atau pengiriman (delivery).
 - Staf dapat memilih menu yang dipesan pelanggan, menambahkan catatan khusus, dan mengirim pesanan langsung ke dapur melalui sistem.
- **Configuration (Konfigurasi):**
 - Pengaturan sistem POS yang memungkinkan penyesuaian, seperti perangkat keras (printer struk, scanner barcode), tata letak menu, dan metode pembayaran.
 - Bisa digunakan untuk menambahkan promosi khusus atau diskon langsung.
- **Settings (Pengaturan):**
 - Menyediakan opsi untuk konfigurasi lebih mendalam, seperti bahasa antarmuka, format laporan, dan pengaturan akses pengguna.

Preview:



3. Accounting

Fitur akuntansi di Odoo dirancang untuk memastikan pengelolaan keuangan restoran berjalan lancar. Modul ini mencakup:

- **Journal Entries (Jurnal Akuntansi):**
 - Semua transaksi yang terjadi di restoran, seperti penjualan, pembelian bahan baku, dan pembayaran karyawan, dicatat secara otomatis ke dalam jurnal.
 - Ini memastikan transparansi dan akurasi dalam pelacakan keuangan.
- **Statement Reports (Laporan Keuangan):**
 - Menghasilkan laporan keuangan seperti laporan laba rugi, arus kas, dan neraca keuangan.
 - Membantu manajemen memahami kinerja restoran secara keseluruhan dan mengambil keputusan strategis.
- **Audit Reports (Laporan Audit):**
 - Laporan ini dirancang untuk memastikan semua data keuangan sesuai dan tidak ada kesalahan atau penyimpangan.
 - Berguna untuk keperluan internal maupun eksternal, seperti laporan pajak atau audit independen.

Langkah-langkah di atas mencakup seluruh proses operasional restoran yang diatur oleh Odoo. Mulai dari pengelolaan data pelanggan, pencatatan pesanan, hingga akuntansi, semuanya dirancang untuk memastikan efisiensi dan akurasi dalam operasional restoran.

Link Pengerjaan Chatling AI: