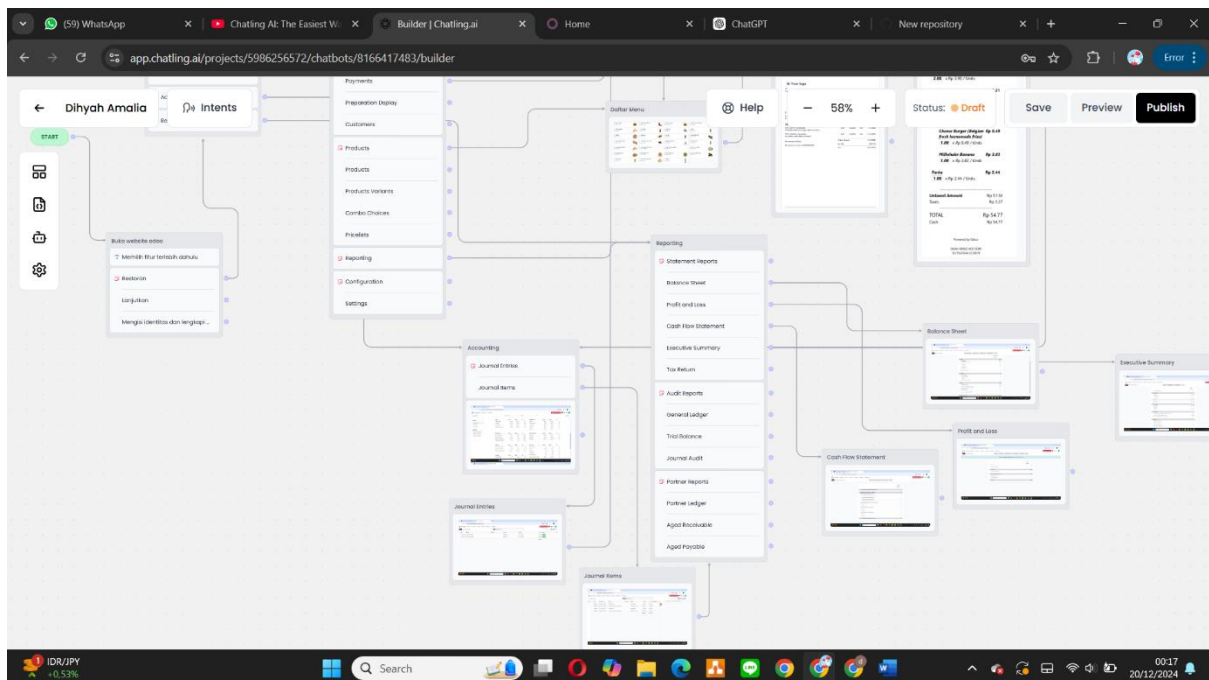
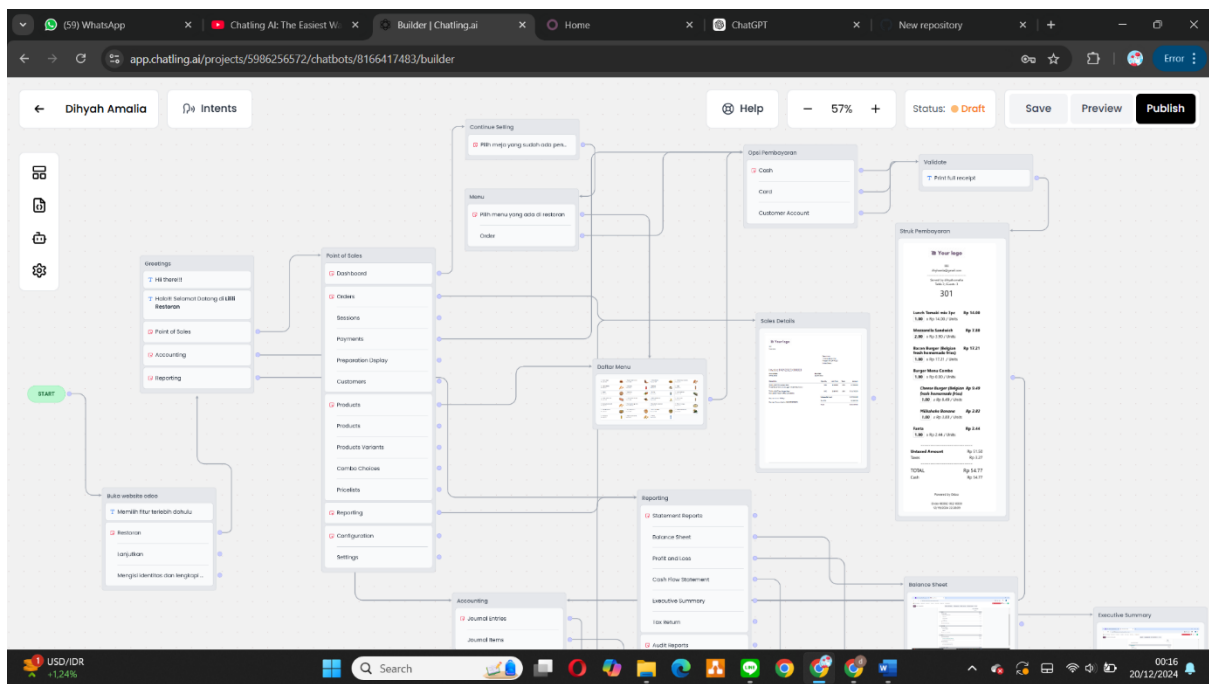
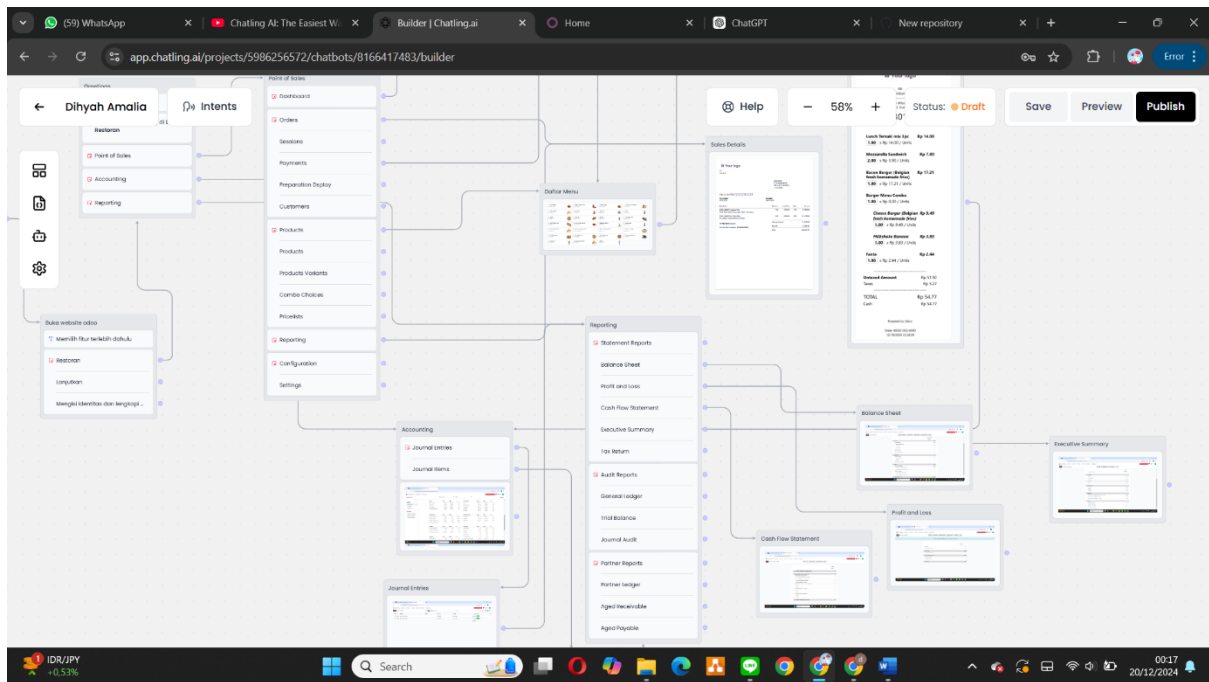


Nama : Dihyah Amalia Putri  
NIM : 12030121120018  
Kelas : Enterprise Resource Planning (Kelas B)  
Tanggal : 20 Desember 2024  
Dosen Pengampu : Dr. Totok Dewayanto, SE, MSi, Ak, CA, CertDA

## LEMBAR JAWABAN UJIAN AKHIR SEMESTER





Berikut adalah penjelasan tentang workflow yang telah dibuat di chatling.ai pada gambar diatas. Workflow ini dirancang untuk sistem manajemen restoran atau bisnis berbasis ERP yang mengintegrasikan berbagai modul seperti reservasi, manajemen pelanggan, keuangan, dan pelaporan.

## 1. Node Utama: "Start"

Node ini merupakan titik awal sistem. Setelah pengguna memulai, mereka diberikan berbagai opsi yang mencakup seluruh proses operasional restoran, seperti:

- Reservasi: Pelanggan atau staf dapat mencatat reservasi meja.
- Manajemen Pesanan: Mengelola pesanan makanan dan minuman.
- Pelaporan dan Keuangan: Melihat laporan penjualan, laba rugi, atau laporan stok.

## 2. Opsi Utama dari Workflow

Dari "Start", ada beberapa pilihan utama yang diberikan kepada pengguna. Berikut adalah rinciannya:

### a. Reservasi dan Manajemen User

#### • Alur:

Node ini memungkinkan pelanggan atau staf untuk:

- Melakukan reservasi meja, termasuk memasukkan nama pelanggan, jumlah tamu, tanggal, dan waktu kedatangan.
- Mengelola data pelanggan, seperti nama atau informasi kontak.
- Data ini dapat dikirim ke modul *Reservations* di Odoo untuk pencatatan otomatis.

#### • Hasil:

- Konfirmasi reservasi berhasil.
- Jika meja penuh, sistem dapat memberikan rekomendasi waktu lain.

### b. Customer Menu

Node ini digunakan untuk mengelola pemesanan dari pelanggan.

- Pelanggan dapat melihat daftar menu makanan dan minuman yang tersedia.
- Staf dapat mencatat pesanan, termasuk jumlah, harga, dan jenis menu yang dipesan.

Alur:

- Setelah pemesanan selesai, data akan dicatat ke modul POS Odoo untuk diproses.
- Nota pesanan juga dapat dihasilkan secara otomatis untuk pelanggan.

Hasil:

- Pelanggan menerima konfirmasi pesanan.
- Sistem mencatat semua transaksi untuk pelaporan.

### 3. Pelaporan dan Keuangan

Modul pelaporan menyediakan berbagai jenis laporan yang penting untuk bisnis restoran. Berikut rinciannya:

#### a. Reporting

- Jenis Laporan:
  - Statement & Balance: Menampilkan saldo keuangan restoran, termasuk pendapatan dan pengeluaran.
  - Stock Report: Laporan stok bahan baku di dapur, membantu memastikan bahan selalu tersedia.
  - Profit and Loss: Laporan laba rugi berdasarkan periode tertentu.
- Tampilan Visualisasi: Data laporan dapat ditampilkan dalam bentuk tabel, grafik, atau diagram.

#### b. Account Log

- Fungsi:
  - Mengelola data keuangan restoran dengan lebih rinci.
  - Node ini mencakup:
    1. Jurnal Entri: Semua transaksi keuangan tercatat di sini, termasuk pemasukan dan pengeluaran.
    2. Neraca Keuangan: Menampilkan aset, kewajiban, dan ekuitas bisnis.
    3. Profit and Loss: Menyediakan detail tentang keuntungan dan kerugian restoran.
- Hasil: Manajemen dapat mengakses laporan keuangan yang komprehensif untuk analisis bisnis.

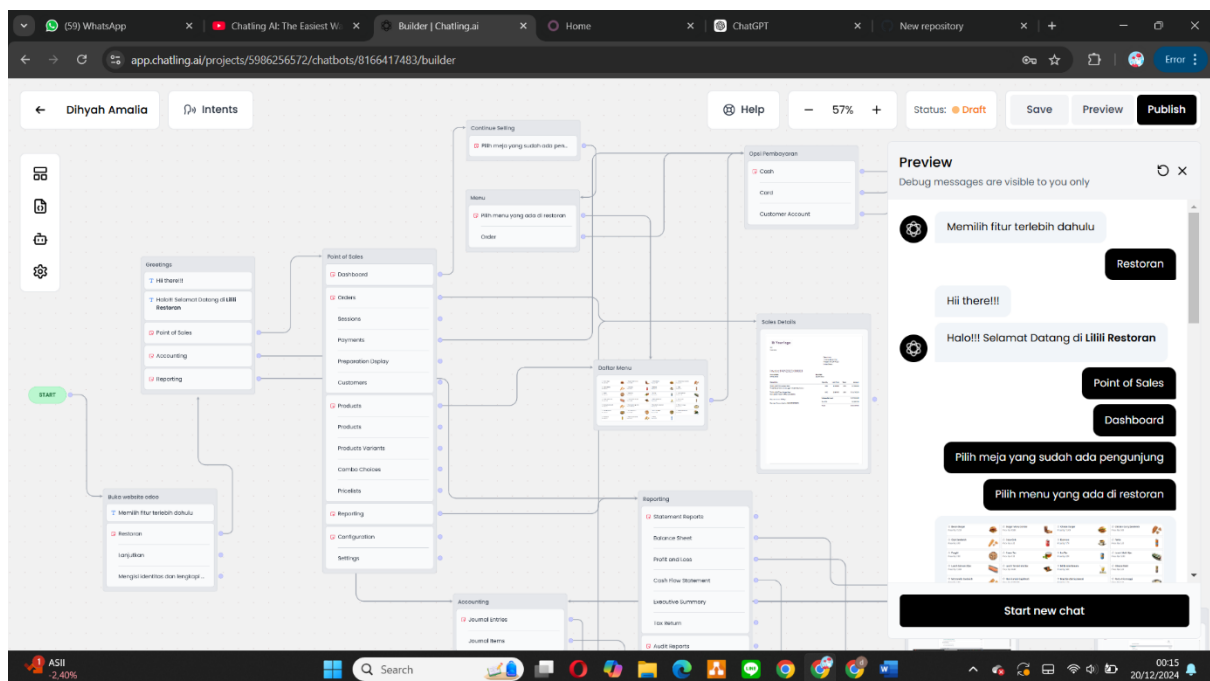
### 4. Node Tambahan

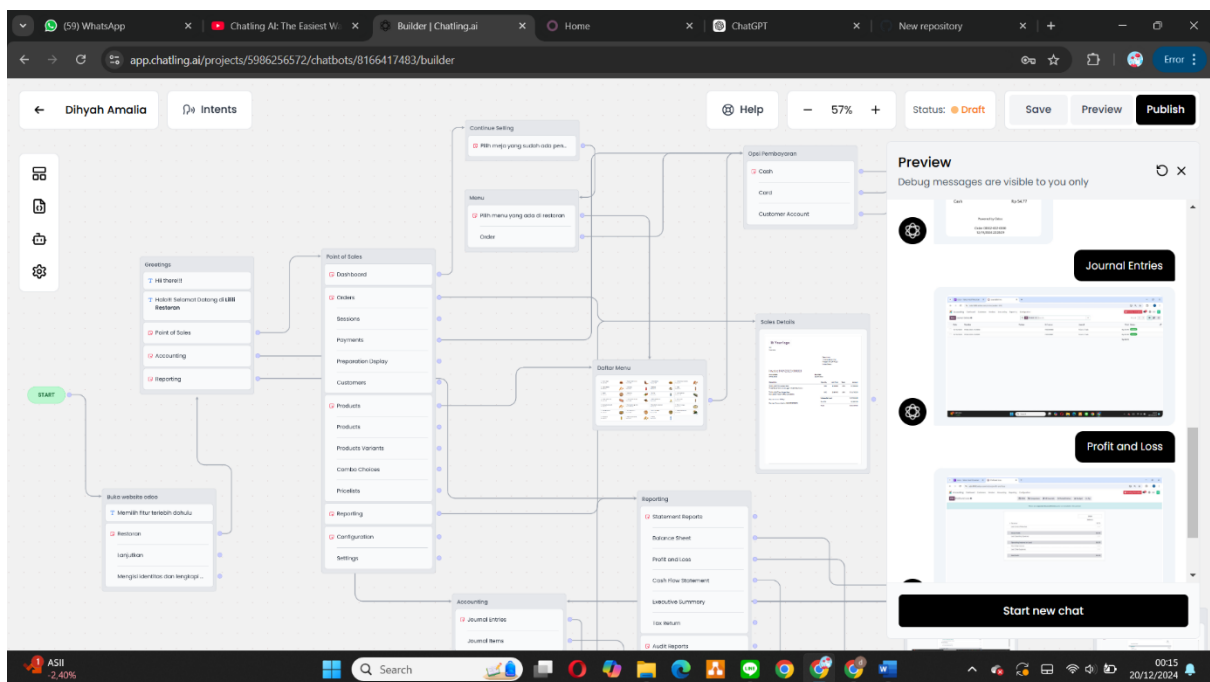
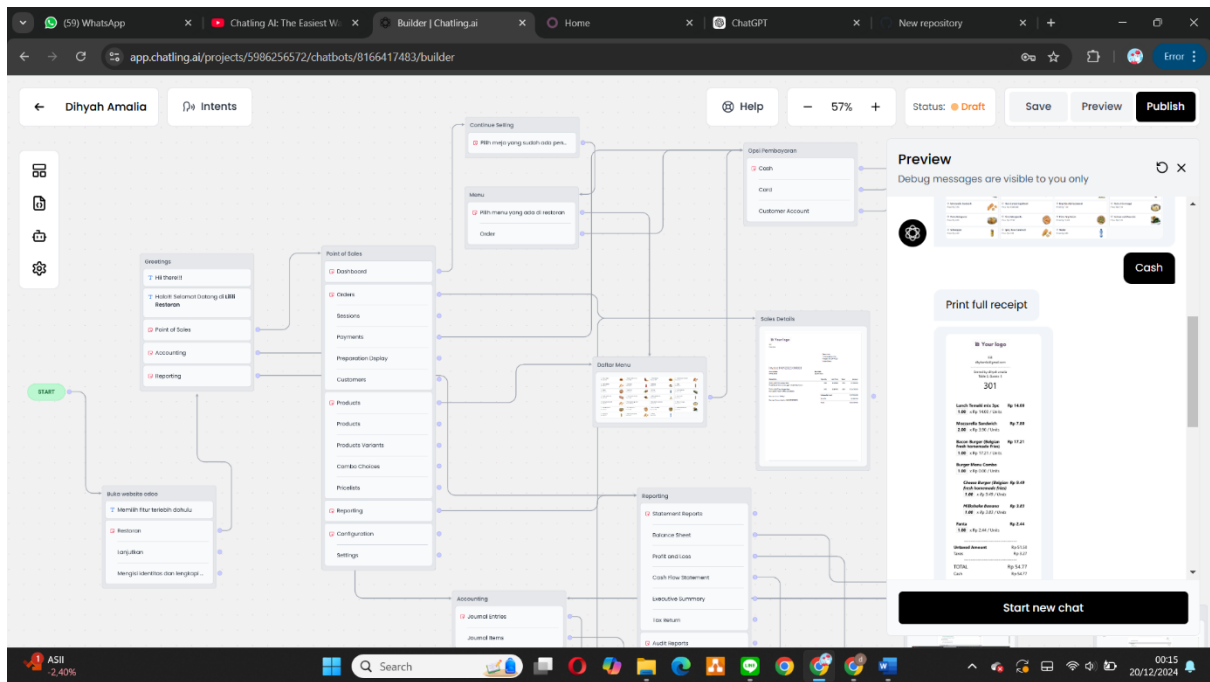
Ada beberapa node tambahan yang berfungsi mendukung alur utama:

#### a. Invoice atau Nota

- Fungsi: Node ini menghasilkan invoice atau nota transaksi untuk pelanggan.
- Detail Invoice:
  1. Nama pelanggan.
  2. Daftar menu yang dipesan.
  3. Jumlah harga, pajak, dan total pembayaran.
- Integrasi: Invoice ini dikirimkan ke modul akuntansi untuk pencatatan.

#### b. Laporan Grafik





**Link pengerjaan chatling.ai:**

<https://share.chatling.ai/s/3Jg8Y6LqozodgEGv>

**Link repository github:**