Nama : Dihyah Amalia Putri

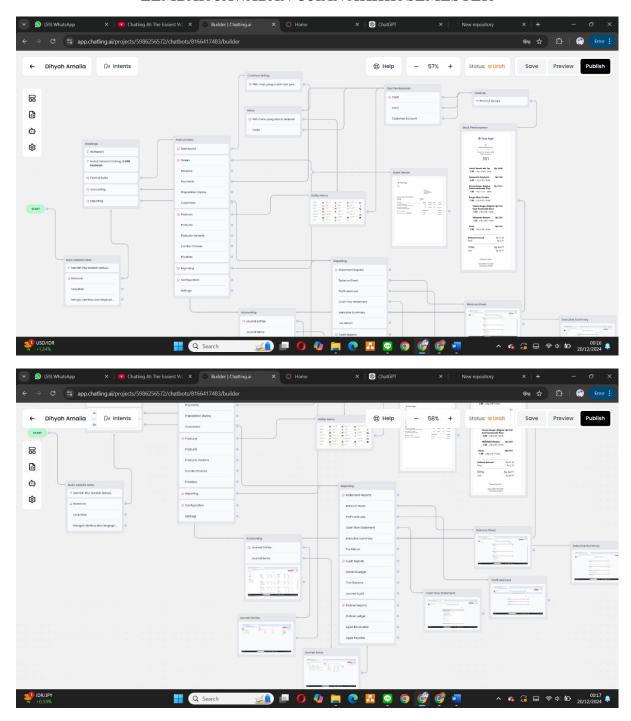
NIM : 12030121120018

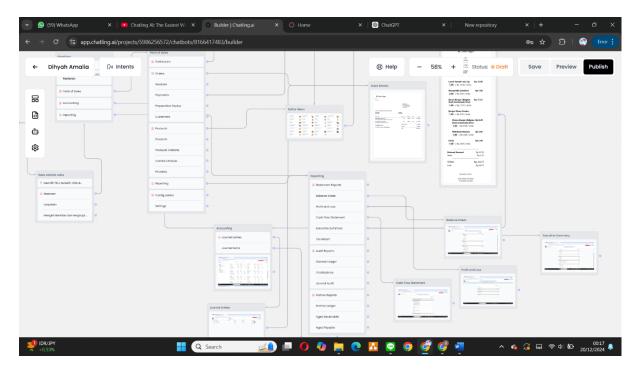
**Kelas** : Enterprise Resource Planning (Kelas B)

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

Fungsi: Menampilkan analisis data bisnis dalam bentuk grafik atau diagram. Selain itu, grafik ini mencakup performa penjualan, popularitas menu, atau stok bahan baku.

### c. Server Details

Fungsi: Node ini menampilkan informasi detail tentang pesanan yang telah dibuat oleh pelanggan dan dapat mencakup pesanan yang sedang dalam proses atau sudah selesai.

## 5. Integrasi Antar Node

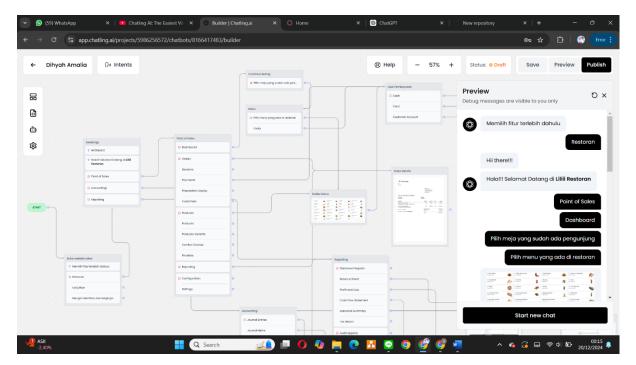
Workflow ini terintegrasi dengan baik:

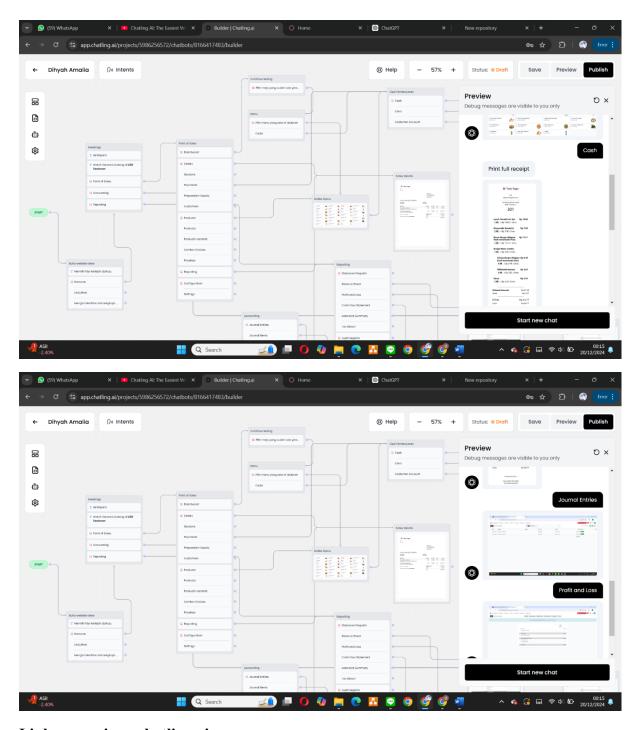
- Reservasi mengarah ke pencatatan data pelanggan dan alokasi meja.
- Customer Menu terkait dengan pemesanan makanan dan pembuatan nota.
- Reporting terhubung dengan modul akuntansi untuk menyusun laporan keuangan.
- Semua data terintegrasi dalam sistem ERP berbasis Odoo untuk memastikan manajemen restoran berjalan secara otomatis.

Sehingga dapat disimpulkan bahwa workflow ini dirancang untuk mendukung:

- 1. Otomasi Operasional: Reservasi, pemesanan, dan pencatatan laporan dilakukan otomatis.
- 2. Integrasi ERP: Sistem ini terhubung dengan modul Odoo seperti POS, Inventory, Reservations, dan Accounting.
- 3. Analisis Bisnis: Dengan adanya laporan keuangan dan grafik, manajemen dapat mengambil keputusan berdasarkan data yang valid.

## **PREVIEW**





# Link pengerjaan chatling.ai:

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

# Link repository github: