

Nama: Fildzah Lu'ay Faiha' R.

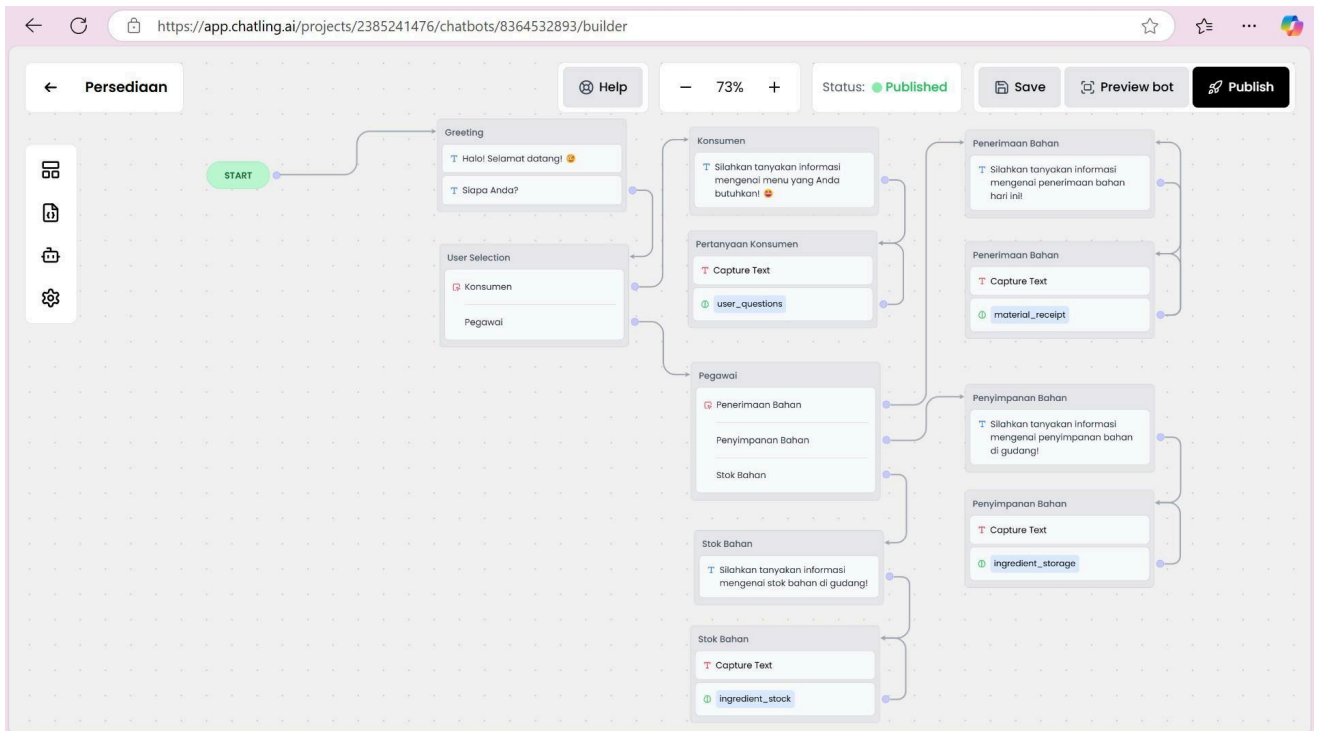
NIM: 12030123130105

Kelas: C

Mata Kuliah: Analisis dan Desain Sistem

Dosen Pengampu: Dr. Totok Dewayanto, S.E., M.Si., Akt.

Link Chatling: <https://share.chatling.ai/s/2XsDLy6GzihJX73>



Opsi Konsumen

The screenshot displays the Chatling AI chatbot interface. The top navigation bar includes a back arrow, a refresh icon, the URL <https://share.chatling.ai/s/2XsDLy6GzihJX73>, a search icon, a star icon, a list icon, and a settings icon. The main workspace shows a chatbot named 'Persediaan Fil'ss'. The chatbot has a 'Konsumen' role. The chat history shows the following messages:

- Chatbot: Halo! Selamat datang! 🍽️
- User: Siapa Anda?
- Chatbot: Silahkan tanyakan informasi mengenai menu yang Anda butuhkan! 🍽️
- User: Untuk menu sosis goreng, stoknya memang terbatas karena banyak peminatnya. Anda bisa menanyakan kembali kepada kasir untuk memastikan ketersediaannya saat ini. 🍽️
- Chatbot: Tentu, kami menerima pesanan sebelumnya agar Anda tidak kehabisan. Anda bisa melakukan pemesanan melalui telepon dan kami akan menyimpan pesanan Anda. 🍽️
- User: Saat ini, jus buah masih tersedia. Namun, stok kami bisa cepat habis terutama di jam sibuk. Kami sarankan untuk segera mememesannya jika Anda ingin menikmatinya. 🍽️
- Chatbot: Sama-sama! Selamat berbelanja di toko! Jika ada pertanyaan lain, jangan ragu untuk bertanya. Semoga hari Anda menyenangkan! 🍽️

The chatbot interface includes a 'Type here...' input field at the bottom and a 'Powered by Chatling' logo.

Opsi Pegawai - Penerimaan Bahan

← ↻ <https://share.chatling.ai/s/2XsDly6GzihJX73> 🔍 ☆ ⋮

Persediaan Fil'SS

Halo! Selamat datang! 🤗

Siapa Anda?

Siapkan tanyakan informasi mengenai penerimaan bahan hari ini!

Hari ini, bahan yang diterima terdiri dari:

- 25 kg daging ayam
- 25 kg daging sapi
- 20 kg roti
- 20 kg tepung
- 10 kg tomat

Semua bahan dalam kondisi baik dan siap digunakan! 😊

Barang ini dipasok oleh **PT Segar Indah** yang merupakan vendor tetap kita untuk penyediaan bahan. Jika ada pertanyaan lain, silakan tanyakan! 😊

Ya, pembayaran untuk bahan ini sudah diproses dan disetujui oleh bagian keuangan. Jika ada yang ingin ditanyakan lagi, jangan ragu! 😊

Type here...

Powered by Chatling

Pegawai

Penerimaan Bahan

ada bahan apa saja yang diterima hari ini

darimana

apakah status pembayaran sudah selesai?

Opsi Pegawai - Penyimpanan Bahan

← ↻ <https://share.chatling.ai/s/2XsDly6GzihJX73> 🔍 ☆ ⋮

Persediaan Fil'SS

Siapa Anda?

Siapkan tanyakan informasi mengenai penyimpanan bahan di gudang!

Roti disimpan di **Rak C1 (Bahan Kering)**. Jika ada pertanyaan lain, jangan ragu untuk bertanya! 🤗 😊

Sirup disimpan di **Rak C2 (Bahan Kering)**. Jika ada yang ingin ditanyakan lagi, silakan! 💖 💎 😊

Daging disimpan di **Rak D1 (Bahan Pendingin)**. Jika ada pertanyaan lain, saya siap membantu! 🤗 😊

Tanggung jawab untuk memantau kondisi dan ketersediaan barang berada di bawah pengawasan **pengelola gudang**, tetapi semua pegawai yang terlibat dalam penyimpanan harus melaporkan jika ada masalah. Jika ada pertanyaan lain, silakan tanyakan! 😊 🍷

Type here...

Powered by Chatling

Pegawai

Penyimpanan Bahan

dimana roti disimpan?

dimana sirup

dimana daging

siapa yang bertanggung jawab atas gudang

Opsi Pegawai - Stok Bahan

←

↺

https://share.chatting.ai/s/2XsDLy6GzihJX73

☆

☆

...

Persediaan Fil'SS

Fil'SS

Halo! Selamat datang! 😊

Fil'SS

Siapa Anda?

Fil'SS

Silahkan tanyakan informasi mengenai stok bahan di gudang!

Fil'SS

Stok susu saat ini adalah **20 liter**. Jika ada pertanyaan lain, jangan ragu untuk bertanya! 😊

Fil'SS

Stok tomat saat ini adalah **10 kg**. Jika ada yang ingin ditanyakan lagi, silakan! 🍅 😊

Fil'SS

Stok daging sapi saat ini adalah **25 kg**. Jika ada pertanyaan lain, saya siap membantu! 😊

Pegawai

Stok Bahan

berapa stok susu

tomat

daging sapi

Type here...

Powered by Chatting



Workflow otomatisasi untuk manajemen persediaan (inventory management) dapat membantu perusahaan mengoptimalkan kontrol stok, mengurangi kesalahan manual, dan meningkatkan efisiensi dalam proses pemesanan, penerimaan, penyimpanan, dan distribusi barang. Berikut adalah contoh alur kerja (workflow) otomatisasi untuk persediaan:

1. Penerimaan Barang

- **Langkah 1:** Barang tiba di gudang, dan barcode atau RFID discan untuk merekam informasi barang.
- **Langkah 2:** Sistem secara otomatis memeriksa kecocokan barang yang diterima dengan purchase order (PO) yang sudah ada.
- **Langkah 3:** Jika cocok, data penerimaan barang diperbarui di sistem dan stok bertambah.
- **Langkah 4:** Notifikasi otomatis dikirim ke divisi terkait (misalnya, tim pembelian dan akuntansi) untuk pembaruan status barang.

2. Penyimpanan

- **Langkah 1:** Setelah diverifikasi, barang diberi label dan ditempatkan pada lokasi penyimpanan yang ditentukan secara otomatis oleh sistem (berdasarkan algoritma penempatan optimal).
- **Langkah 2:** Sistem memperbarui lokasi penyimpanan barang di database sehingga mudah dilacak saat diperlukan.
- **Langkah 3:** Notifikasi atau dashboard diperbarui secara otomatis untuk menampilkan data stok terbaru.

3. Pemantauan Stok

- **Langkah 1:** Sistem secara berkala (real-time atau mingguan) memonitor stok barang.
- **Langkah 2:** Jika stok mencapai batas minimum (reorder point), sistem secara otomatis membuat dan mengirimkan PO ke supplier yang telah disetujui sebelumnya.
- **Langkah 3:** Laporan atau peringatan otomatis dikirim ke manajer persediaan mengenai status stok dan kebutuhan pembelian.

bagaimana jika menggunakan chatling

Jika menggunakan *chatbot* berbasis bahasa alami seperti ChatGPT dalam workflow otomatisasi persediaan, ada beberapa langkah yang dapat diintegrasikan agar chatbot ini mendukung dan mempermudah pengelolaan inventaris. Berikut adalah bagaimana *chatbot* ini dapat digunakan di berbagai tahap workflow otomatisasi persediaan:

1. Penerimaan Barang

- **Pemeriksaan dan Verifikasi Barang:** Petugas gudang dapat menggunakan *chatbot* untuk bertanya mengenai informasi barang yang diterima, seperti jumlah pesanan, spesifikasi, dan kecocokan dengan purchase order (PO). Misalnya: "Apakah barang ini sesuai dengan PO 12345?", dan chatbot bisa menampilkan data PO serta status barang yang diterima.
- **Notifikasi Penerimaan:** Chatbot dapat mengirimkan notifikasi otomatis ke divisi terkait, misalnya tim pembelian dan keuangan, dengan pesan yang menginformasikan bahwa barang telah diterima dan stok diperbarui.

2. Penyimpanan

- **Panduan Penyimpanan:** Saat barang diterima, petugas gudang bisa meminta panduan penyimpanan kepada chatbot dengan bertanya, "Di mana saya harus menyimpan barang kategori X ini?" Chatbot bisa memberikan instruksi lokasi penyimpanan berdasarkan algoritma sistem yang menentukan tempat optimal.
- **Pencarian Stok Barang:** Jika petugas butuh mencari lokasi barang tertentu, mereka bisa meminta informasi kepada chatbot. Misalnya: "Di mana lokasi stok barang A?" dan chatbot bisa memberi informasi secara langsung, sehingga mempermudah pencarian tanpa perlu akses langsung ke sistem.

3. Pemantauan Stok

- **Pengecekan Reorder Point:** Manajer atau petugas gudang bisa menanyakan kepada chatbot status stok barang tertentu, contohnya: "Apakah stok barang B sudah mencapai batas

Message ChatGPT

ChatGPT can make mistakes. Check important info.

dalam sistem persediaan restoran apa saja yang akan ditanyakan konsumen

Dalam sistem persediaan restoran, ada beberapa informasi terkait stok dan ketersediaan menu yang biasanya ditanyakan oleh konsumen. Berikut adalah daftar beberapa pertanyaan umum dari konsumen dan bagaimana sistem persediaan yang baik dapat membantu menjawabnya:

1. "Apakah menu favorit saya tersedia?"

- Konsumen sering bertanya apakah menu atau hidangan tertentu masih tersedia, terutama yang menjadi favorit atau *signature dish*. Sistem persediaan yang terhubung ke dapur dapat memberi tahu staf restoran secara real-time jika suatu bahan makanan habis atau sedang dalam proses restocking.

2. "Apakah menu ini masih segar?"

- Konsumen peduli dengan kualitas dan kesegaran bahan yang digunakan. Sistem persediaan bisa mencatat tanggal kedaluwarsa setiap bahan makanan untuk memastikan hanya bahan yang segar yang digunakan dalam hidangan.

3. "Apakah ada pilihan menu gluten-free, vegan, atau vegetarian?"

- Banyak konsumen saat ini memiliki preferensi diet tertentu. Sistem persediaan restoran dapat mencatat stok bahan alternatif (seperti bahan gluten-free atau vegan) dan memungkinkan staf untuk segera mengecek ketersediaannya saat ada permintaan.

4. "Apakah ada menu promosi atau bahan musiman yang tersedia saat ini?"

- Konsumen mungkin tertarik pada hidangan promosi atau musiman. Sistem persediaan yang terintegrasi dengan manajemen menu bisa menandai bahan musiman atau bahan promosi

Message ChatGPT

ChatGPT can make mistakes. Check important info.



apa saja sistem persediaan yang dibutuhkan oleh pegawai toko



Dalam menjalankan operasional toko, pegawai membutuhkan beberapa sistem persediaan untuk memastikan ketersediaan barang dan mengelola stok dengan efektif. Berikut adalah sistem-sistem persediaan yang umumnya dibutuhkan:

1. Sistem Pemantauan Stok Real-Time

- Memungkinkan pegawai melihat ketersediaan stok secara langsung, sehingga mereka bisa memastikan barang yang dibutuhkan pelanggan ada di toko. Sistem ini juga membantu dalam menghindari *stock-out* atau kekurangan barang.

2. Sistem Manajemen Pembelian dan Reorder Point

- Sistem ini secara otomatis memberi peringatan saat stok mencapai batas minimum (reorder point), sehingga pegawai bisa segera melakukan pemesanan ulang. Hal ini membantu menjaga stok selalu tersedia, terutama untuk barang-barang yang sering habis.

3. Sistem Pelacakan Persediaan (Inventory Tracking)

- Sistem pelacakan ini membantu pegawai melacak lokasi dan jumlah barang di toko, gudang, atau area penyimpanan lain. Dengan barcode atau RFID, barang bisa ditemukan dengan cepat, sehingga proses pemenuhan kebutuhan pelanggan lebih efisien.



Message ChatGPT



ChatGPT can make mistakes. Check important info.



apa saja yang ingin diketahui pegawai tentang penerimaan barang



Pegawai yang bertugas dalam penerimaan barang biasanya ingin mengetahui beberapa informasi penting agar dapat memeriksa, mencatat, dan menyimpan barang dengan benar. Berikut adalah beberapa hal yang umumnya ingin diketahui pegawai terkait penerimaan barang:

1. Jumlah Barang yang Diterima

- Pegawai ingin tahu jumlah barang yang harus diterima sesuai dengan pesanan atau purchase order (PO) yang dibuat. Ini penting untuk memastikan barang yang datang sesuai dengan jumlah yang dipesan.

2. Jenis dan Deskripsi Barang

- Pegawai perlu mengetahui jenis barang dan deskripsi spesifiknya, seperti ukuran, warna, atau varian tertentu, agar dapat memverifikasi bahwa barang yang diterima sesuai dengan spesifikasi yang dibutuhkan.

3. Kondisi Barang

- Pegawai akan memeriksa kondisi fisik barang untuk memastikan tidak ada kerusakan atau cacat. Informasi ini penting untuk mencatat barang yang rusak atau tidak sesuai agar bisa dikembalikan atau ditukar.

4. Tanggal Kedaluwarsa atau Umur Simpan (untuk Barang yang Cepat Rusak)

- Jika barang yang diterima adalah bahan makanan atau produk dengan masa simpan



Message ChatGPT




ChatGPT can make mistakes. Check important info.

buatkan pertanyaan dan jawabannya



Berikut adalah beberapa contoh pertanyaan yang umum ditanyakan oleh pegawai terkait penerimaan barang beserta jawabannya:

Pertanyaan dan Jawaban tentang Penerimaan Barang

1. **Pertanyaan:** Berapa jumlah barang yang harus diterima hari ini?
 - **Jawaban:** Hari ini, kita menerima total 150 unit barang sesuai dengan purchase order yang telah dibuat.
2. **Pertanyaan:** Apa saja jenis dan deskripsi barang yang diterima?
 - **Jawaban:** Barang yang diterima terdiri dari 100 unit t-shirt ukuran L berwarna biru dan 50 unit celana pendek ukuran M berwarna hitam.
3. **Pertanyaan:** Bagaimana kondisi fisik barang yang diterima?
 - **Jawaban:** Setelah dilakukan pemeriksaan, semua barang dalam kondisi baik, tidak ada kerusakan atau cacat yang ditemukan.
4. **Pertanyaan:** Apakah ada tanggal kedaluwarsa pada barang yang diterima?
 - **Jawaban:** Ya, barang yang diterima adalah makanan dan memiliki tanggal kedaluwarsa 30 hari dari sekarang, sehingga harus di  atikan dalam penyimpanan dan penjualan.



Message ChatGPT



ChatGPT can make mistakes. Check important info.




buatlah pertanyaan dan jawabn apa saja yang ingin diketahui pegawai tentang penyimpanan barang



Berikut adalah beberapa contoh pertanyaan yang umum ditanyakan oleh pegawai terkait penyimpanan barang beserta jawabannya:

Pertanyaan dan Jawaban tentang Penyimpanan Barang

1. **Pertanyaan:** Di mana lokasi penyimpanan untuk barang ini?
 - **Jawaban:** Barang ini harus disimpan di rak C2 di gudang, yang telah ditandai untuk kategori produk ini.
2. **Pertanyaan:** Apakah ada prosedur khusus untuk menyimpan barang yang diterima?
 - **Jawaban:** Ya, semua barang harus disimpan di tempat yang bersih dan kering. Barang-barang yang mudah rusak harus ditempatkan di lemari pendingin jika diperlukan.
3. **Pertanyaan:** Bagaimana cara mengatur penyimpanan barang agar mudah diakses?
 - **Jawaban:** Barang harus disimpan berdasarkan kategori dan frekuensi penggunaan. Barang yang sering digunakan harus berada di posisi teratas atau di rak yang mudah dijangkau.
4. **Pertanyaan:** Apakah ada batas waktu penyimpanan untuk barang tertentu?
 - **Jawaban:** Ya, untuk barang dengan t  gal kedaluwarsa, mereka harus diperiksa secara berkala dan diprioritaskan untuk digunakan sebelum kedaluwarsa.



Message ChatGPT



ChatGPT can make mistakes. Check important info.



Cheesecake, Roti Bakar, Toast, Sosis Goreng, Pangsit Rebus, Pangsit Goreng, Pasta, Es Teh Manis, Es Jeruk Peras, Es Kopi Susu, Jus Buah, Milkshake
berikan bahan apa saja dan disimpan di rak berapa saja bahan yang digunakan untuk menu tersebut



Berikut adalah daftar bahan yang umum digunakan untuk masing-masing menu yang Anda sebutkan, serta saran lokasi penyimpanan bahan tersebut di rak gudang atau dapur:

1. Cheesecake

- **Bahan:**
 - Keju krim (cream cheese)
 - Gula pasir
 - Telur
 - Krim asam (sour cream)
 - Biskuit (untuk crust)
 - Mentega
- **Rak Penyimpanan:** Rak C1 (Bahan Kering ↓ Gula), Rak D1 (Bahan Pendingin - Keju dan Krim)



Message ChatGPT



ChatGPT can make mistakes. Check important info.



jadikan list per rak



Berikut adalah daftar bahan untuk setiap menu yang diurutkan per rak penyimpanan:

Rak C1 (Bahan Kering)

- Gula Pasir
- Teh
- Roti Tawar
- Pasta (spaghetti, fettuccine, dll.)
- Selai (strawberry, blueberry, atau selai kacang)
- Saus Pasta (salsa, marinara)

Rak C2 (Bahan Kering)

- Kulit Pangsit
- Sirup (cokelat, stroberi, dll.)

Rak B1 (Minyak dan Bahan Lain)

- Minyak Goreng



Message ChatGPT



ChatGPT can make mistakes. Check important info.





buatkan list stok persediaan setiap bahan



Berikut adalah daftar stok persediaan untuk setiap bahan yang diperlukan dalam menu restoran yang telah disebutkan sebelumnya:

Stok Persediaan Bahan

Rak C1 (Bahan Kering)

1. Gula Pasir: 5 kg
2. Teh: 1 kg
3. Roti Tawar: 50 lembar
4. Pasta (spaghetti, fettuccine, dll.): 5 kg
5. Selai (strawberry, blueberry, atau selai kacang): 3 botol (500g per botol)
6. Saus Pasta (salsa, marinara): 3 botol (500g per botol)

Rak C2 (Bahan Kering)

1. Kulit Pangsit: 20 pack (isi 10-12 per pack)
2. Sirup (cokelat, stroberi, dll.): 2 botol (500g per botol)



Rak B1 (Minyak dan Bahan Lain)



Message ChatGPT

