

0000

HORIZON
UNIVERSITY
INDONESIA

PROJECT MANAGEMENT

ANALISISI SISTEM PENGELOLAAN RESTORAN MAKANAN CEPAT SAJI





Siti Aisah

4337855201220018



Siti Maemunah

4337855201220050



Heri Ahmad

4337855201220032



Rendi Mah

4337855201220025



M. Fikri Hidayatulloh

Solehan

4337855201220030

KELOMPOK 5



LATAR BELAKANG

0 0 0

Restoran makanan cepat saji saat ini berkembang pesat dan menghadapi tantangan besar dalam operasional, terutama pada aspek pelayanan yang cepat dan efisien. Salah satu restoran cepat saji mengalami masalah terkait pengelolaan pesanan yang lambat, kurang optimalnya pengelolaan bahan baku, dan sulitnya memantau kinerja karyawan serta penjualan secara real-time. Untuk meningkatkan efisiensi dan daya saing, memerlukan sistem pengelolaan restoran yang terintegrasi dan berbasis teknologi.

MASALAH YANG DIHADAPI:

- **Manajemen Pesanan yang Kurang Efektif**
- **Pengelolaan Bahan Baku Tidak Optimal**
- **Kurangnya Pengelolaan Kinerja Karyawan**
- **Sistem Laporan Penjualan Manual**



TUJUAN ANALISIS

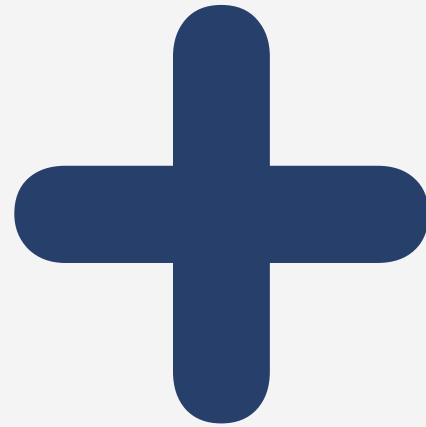
Peningkatan
kecepatan layanan

Laporan penjualan real-
time untuk pengambilan
keputusan

Optimalisasi
pengelolaan bahan
baku

Pemantauan kinerja
karyawan yang lebih
baik

SUB-SYSTEM

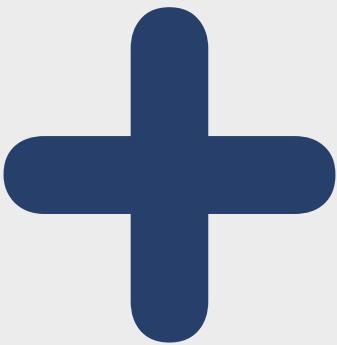


Sub-Sistem Pemesanan

Menangani pemesanan makanan di restoran, aplikasi, atau telepon.

Sub-Sistem Pembayaran

Mengelola transaksi keuangan dan keuangan sistem restoran.



Sub-Sistem Manajemen Stok

Mengelola bahan baku agar stok selalu cukup untuk memenuhi permintaan.

Sub-Sistem Manajemen Dapur

Menyesuaikan proses dapur dengan pesanan untuk pemrosesan cepat dan efisien.

Sub-Sistem Laporan dan Analisis

Membantu manajemen membuat keputusan strategis berdasarkan data penjualan, kinerja, dan tren.

ENTITAS

Pegawai Kasir

Pegawai Inventory

Pegawai Dapur

kepala toko

Pelanggan

1. pemesanan

Pelanggan memesan makanan melalui aplikasi, kios, atau kasir.

2. Pembayaran

Pelanggan membayar pesanan.

3. Pengiriman ke

Pesanan dikirim ke dapur untuk diproses.

ALUR PROSES KERJA SISTEM

7. Manajemen Stok

Stok diperbarui otomatis, dengan peringatan jika hampir habis.

8. Loyalitas

Pelanggan mengumpulkan poin untuk diskon atau hadiah.

6. Laporan & Stokngirim

Sistem mencatat penjualan dan memantau stok bahan.

5. Pengambilan/Pengiriman

Pelanggan mengambil pesanan atau makanan dikirim.

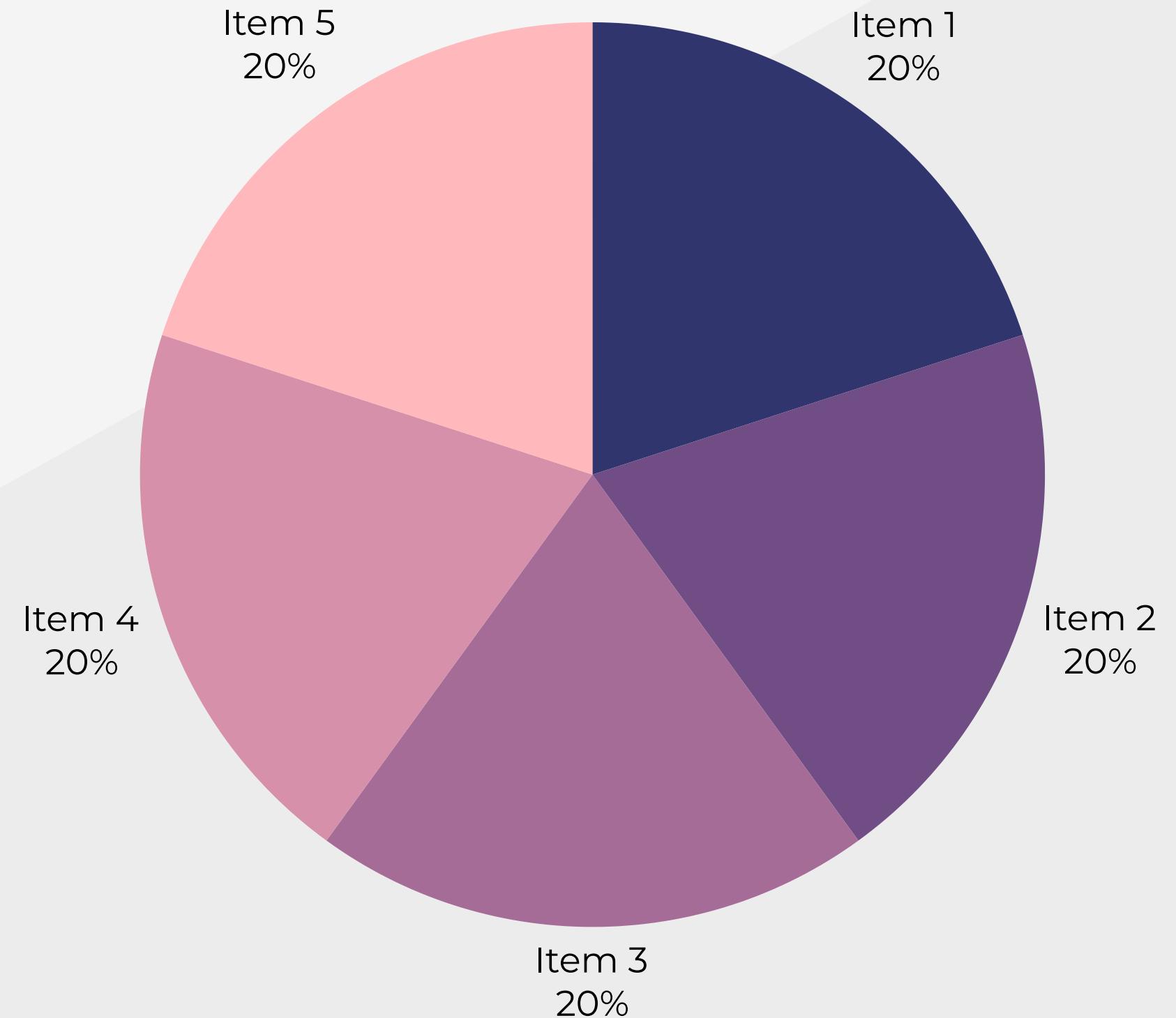
4. Persiapan Makanan

Staf dapur menyiapkan dan mengemas makanan.



DATA ANALYTICS & REPORTING

- Memberikan laporan penjualan secara real-time, performa restoran, dan analisis tren penjualan.
- Membantu pengambilan keputusan strategis berbasis data.





FUTURE PLANS

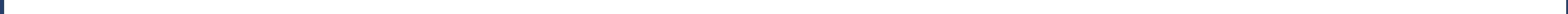
Rencana masa depan restoran cepat saji melibatkan penggunaan teknologi untuk mempercepat layanan dan membuat operasi lebih efisien. Tujuannya adalah untuk meningkatkan kepuasan pelanggan dan membuat restoran lebih kompetitif.



KESIMPULAN

Sebagai kesimpulan, analisis sistem pengelolaan restoran makanan cepat saji ini menunjukkan betapa pentingnya pemahaman mendalam tentang setiap komponen sistem untuk memastikan efisiensi dan kepuasan pelanggan. Dengan mengimplementasikan strategi yang tepat dan teknologi yang mendukung, restoran dapat mengelola operasionalnya secara efektif dan beradaptasi dengan dinamika pasar yang terus berubah. Terima kasih atas perhatian dan partisipasi Anda.

A chart shows the project schedule and deadlines



THANK YOU

“if you can’t measure it, you can’t manage it”
by

Peter Drucker

