

UpperEast kafe ingin melakukan otomasi proses penjualan. Proses yang ingin didukung dengan sistem adalah:

- pengelolaan menu dan harga
- pengelolaan promosi
- pengelolaan antrian pelanggan dan pengaturan meja/tempat duduk pelanggan.
- pengelolaan pesanan pelanggan dan pembuatan tagihan
- pengelolaan stok bahan baku

Pengelolaan Menu Dan Harga

Menu yang dijual di kafe adalah produk roti dan kue, minuman, dan makanan utama. Menu ini dikelompokkan berdasarkan tipenya untuk memudahkan pelanggan melakukan pencarian, juga memudahkan karyawan kafe dalam mengelola menu. Berikut ini adalah menu yang dijual di kafe.

Kategori	Sub Kategori	Item
Roti dan kue	Viennoiseries	Croissant, Pain au Chocolate, Brioche
	Pastry	Éclair, Mille-feuille, Tarte Tatin, Tarlet
	Bread	Baguette, Sourdough, Brioche Long
	Bun	Bagel, Burger, Hotdog
Minuman	Juice	Apple Juice, Orange Juice, Strawberry Juice
	Teh	Earl Grey, Chamomile, English Breakfast, Darjeeling, Oolong, Matcha, Jasmine
	Kopi	Long black, Cappucino, Latte, Espresso, Machiato, Piccolo
Makanan Utama	Salad	Caesar Salad, Caprese Salad, Waldorf Salad, Nicoise Salad
	Sup	Pumpkin soup, mushroon soup, Corn Soup
	Sandwich	Club Sandwich, Tuna Sandwich,
	Pasta	Gnocchi, Aglio Olio, Lasagna, Fettucine, Carbonara

Menu makanan tersebut juga dapat dikelompokkan berdasarkan waktu makannya seperti dibawah ini:

Event	Item
Breakfast	Semua menu Sandwich, bread, bun, minuman
Brunch	Semua menu Sandwich, bread, bun, salad, sup, minuman
Lunch	Semua menu makanan utama, pastry, minuman
Morning Coffe/ Tea time/Afternoon Coffe	Semua menu minuman, viennoiseries, dan pastry
Dinner	Semua menu makanan utama, pastry, minuman

Data menu tersebut harus disimpan menggunakan struktur data yang tepat sehingga nantinya dapat dikelola oleh pegawai kafe dan mudah dicari saat pelanggan melakukan pemesanan. Daftar menu ini dapat berubah, karena itu dibutuhkan fitur untuk mengelola menu yang mencakup penambahan, pengurangan, dan pengaturan ulang kategori, sub kategori, menu item juga event dan menu item.

Perubahan harga bahan baku mempengaruhi harga jual produk. Akibatnya harga tiap item dalam menu juga dapat berubah di kemudian hari. Dibutuhkan fitur untuk mengelola harga tiap menu item.

Menu item yang ada pada sub-kategori viennoiseries, pastry, dan bread dibeli dari supplier lain sedangkan makanan utama dan minuman dibuat langsung di dapur kafe. Setiap harinya kafe hanya membeli roti dan bun dalam jumlah tertentu. Kafe juga hanya menyetok bahan-bahan untuk membuat makanan utama dan minuman dalam jumlah tertentu. Karena itu tiap kafe memiliki jumlah ketersediaan maksimal untuk tiap menu item. Jumlah ini akan berkurang setiap kali pelanggan melakukan pemesanan. Jika ketersediaan 0, maka menu item tersebut tidak bisa dipesan lagi oleh pelanggan. Jumlah ketersediaan ini harus selalu terupdate, sehingga pelayan dapat menerima atau menolak pesanan pelanggan saat melayani pelanggan.

Pengelolaan Promosi

Untuk menarik pelanggan, UpperEast memiliki beragam program promosi. Program promosi ini bisa berupa kerjasama dengan pihak eksternal ataupun promosi yang disponsori secara internal. Setiap promosi memiliki masa berlaku, serta syarat dan ketentuan yang berbeda. Syarat promosi bisa berupa penggunaan metode pembayaran tertentu dari pihak eksternal, pembelian produk atau paket tertentu, atau nominal belanja tertentu. *Benefit* untuk setiap promosi juga beragam. Bisa berupa pengurangan harga dalam persentase maupun nominal serta produk gratis. Produk gratis yang diberikan bisa berupa produk sponsor dari pihak eksternal maupun produk-produk yang ada dalam menu kafe.

Pengelolaan Antrian Pelanggan

Kafe memiliki kapasitas meja dan kursi sebagai berikut:

Nomor Meja	Kapasitas Kursi
1	6
2	6
3	4
4	4
5	4
6	2
7	2
8	2
9	2
Bar	6
Bar Tengah	6

Untuk menjaga kepuasan pelanggan, pemilik kafe ingin memastikan waktu tunggu pelanggan seminimal mungkin. Pelanggan yang datang lebih awal akan mendapatkan layanan lebih dahulu. Jika pelanggan yang datang adalah grup dengan jumlah melebihi kapasitas kursi, pelayan dapat menggabungkan dua atau lebih meja yang tersedia atau memisahkan pelanggan ke meja-meja yang tersedia. Meja bar biasanya ditujukan untuk pelanggan individu, namun bisa saja digunakan untuk pelanggan grup.

Untuk menjaga hubungan baik dengan pelanggan tetap, kafe memberikan prioritas untuk pelanggan yang memiliki membership. Membership kafe memiliki tiga tingkatan; platinum, gold, dan silver, dimana platinum adalah tingkatan tertinggi. Semakin tinggi membership maka semakin prioritas pelanggan tersebut. Pelanggan prioritas memiliki privilege untuk mendahului antrian pelanggan lain

dengan level membership lebih rendah atau tanpa membership baik untuk mendapatkan meja maupun saat melakukan pemesanan.

Pengelolaan Pesanan Pelanggan dan Pembuatan Tagihan

Pemesanan makanan dan pembayaran di kafe dilakukan melalui aplikasi. Pelanggan bisa melihat menu dan deskripsi setiap menu, harga serta promosi yang ada. Pelanggan bisa memilih menu kemudian melakukan pemesanan. UpperEast kafe ingin proses pencarian yang dilakukan pelanggan bisa seefisien mungkin. Setelah pesanan dikonfirmasi, pesanan tiap meja akan terkirim ke daftar antrian pesanan. Pelanggan masih bisa menambah pesanan meskipun sudah melakukan konfirmasi sebelumnya. Pesanan tambahan ini akan masuk sebagai pesanan terpisah di dapur. Pesanan yang masuk ke dipecah-pecah ke unit yang sesuai. Makanan utama dikirimkan ke antrian dapur utama, minuman dikirimkan ke *beverage station*, Roti dan kue dikirimkan ke bagian pastry.

Pembayaran dapat dilakukan di kasir ataupun secara online. Seluruh pesanan yang dilakukan oleh seorang pelanggan digabungkan menjadi satu tagihan. Jika ada promosi yang sesuai, total pembayaran akan dikurangi dengan promosi tersebut. Dalam satu transaksi hanya boleh menggunakan sebuah promosi.

Pengelolaan Stok Bahan Baku

Untuk memastikan stok produk selalu tersedia setiap hari, UpperEast kafe perlu mencatat stok bahan baku yang tersedia. Setiap menu yang disediakan oleh kafe memiliki daftar bahan baku dan jumlah bahan baku yang dibutuhkan. Setiap kali ada order untuk menu tertentu, seluruh stok bahan baku yang digunakan untuk membuat menu tersebut akan dikurangi. Pengelola UpperEast ingin ada notifikasi otomatis setiap kali bahan baku sudah melewati batas minimum stok. Notifikasi ini dikirimkan di akhir hari pada pukul 17, berisi daftar bahan baku yang jumlahnya kurang dari minimum stock hanya jika ada bahan baku yang melebihi batas minimum stok.