

REKAYASA PERANGKAT LUNAK

(TUGAS EA)



USM

DISUSUN OLEH :

Wahyu Herlambang Putra Pamungkas

G.231.21.0048

Riandika ade Saputra

G.231.21.0031

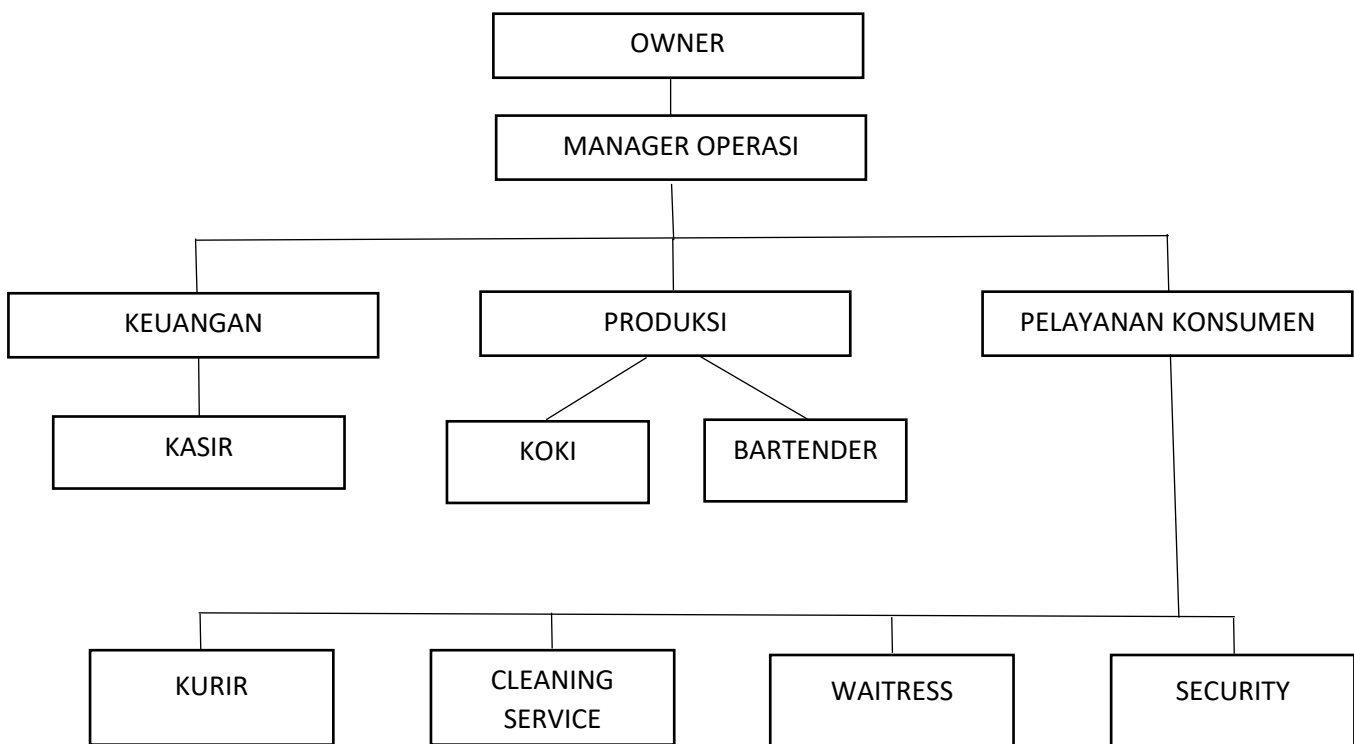
Fathur fajar rifai

G.231.21.0059

Aiz faddy

G.231.21.0133

PROGRAM STUDI S1-TEKNIK INFORMATIKA
FAKULTAS TEKNOLOGI INFORMASI DAN KOMUNIKASI
UNIVERSITAS SEMARANG
2023



1. OWNER

Pemilik Fun Coffe Lounge & Cafe bertugas mengatur dan mengawasi jalannya usaha serta kerja para karyawannya. Pemilik Fun Coffe Lounge & Cafe bertanggung jawab penuh atas semua kelangsungan usaha.

2. MANAGER OPERASI

Melakukan fungsi-fungsi proses manajemen : perencanaan, pengorganisasian, pembentukan staf, kepemimpinan dan pengendalian. Orientasi manajer operasi ialah mengarahkan keluaran/output dalam jumlah, kualitas, harga, waktu dan tempat tertentu sesuai dengan permintaan konsumen

Tanggung Jawab Manajer Operasi:

- a. Menghasilkan barang dan jasa.
 - b. Mengambil keputusan yang berkaitan dengan fungsi operasi dan sistem transformasi.
 - c. Mengkaji pengambilan keputusan dari suatu fungsi operasi.
3. BIDANG KEUANGAN
- Bidang keuangan bertugas sebagai kasir yang mana harus dapat melayani pembayaran konsumen dengan ramah dan sopan.
4. BIDANG PRODUKSI
- Pengatur strategi produksi. Melakukan rencana strategi produk dan inovasi baru, melibatkan makanan dan stafnya.
5. BIDANG PELAYANAN KONSUMEN
- a. Bertugas melayani keinginan tamu.
 - b. Bertugas sekaligus sebagai cleaning service (mengangkat dan mencuci peralatan makan yang telah digunakan, serta membersihkan areal usaha).
 - c. Bertugas menata kembali meja yang telah digunakan.
 - d. Mengirim pesanan pelanggan apabila melakukan delivery order.
 - e. Security bertugas menjaga keamanan café.

Data Logis:

1.Menu Makanan:

- Daftar hidangan,termasuk deskripsi,harga,dan ketersediaan
- Informasi nutrisi dan bahan makanan yang digunakan

2. Data Stok Makanan:

- Inventaris bahan makanan yang mencakup stok daging,sayuran,dan bahan makanan lainnya
- Informasi tanggal kadaluarsa

3.Transaksi Penjualan:

- Data pesanan pelanggan,termasuk hidangan yang dipesan,jumlahnya,dan total tagihan
- Catatan pembayaran dan penerima

Data Fisik:

1. Server dan Database

- Server untuk menyimpan, menu makanan, stok bahan makanan, transaksi penjualan
- Database untuk mengelola data secara terstruktur

2. Perangkat POS:

- Perangkat keras POS untuk menerima pesanan dan mengirim data ke system database
- Printer struk untuk mencetak struk pembayaran

3. Peralatan dapur

- Peralatan seperti kompor, oven, pemanggang, dan lemari pendingin untuk memasak dan menyimpan makanan
- Sensor suhu dan perangkat pengukur untuk mengontrol suhu penyimpanan bahan makanan

4. Komputer Kasir:

- Komputer kasir untuk menghitung tagihan dan mencatat pembayaran pelanggan

5. Perangkat Reservasi Online:

- Server dan perangkat untuk menerima reservasi online dari pelanggan

