

Flow Skenario

Flow

Skenario ini dirancang untuk menunjukkan bagaimana sistem memecahkan masalah operasional KS FOOD (Human Error, Stok Hantu, Keterlambatan Data) dengan menerapkan teori **PPIC, BOM, dan Supply Chain Management**.

Data dummy yang digunakan mengacu pada atribut yang sudah kita definisikan di **Domain Class Diagram 1** dan **Dokumen Fisik** (Form Kontrol Produksi, Laporan Hasil).

1. Flow Pra-Transaksi: Perencanaan & Produksi (Make-to-Stock)

Konteks: KS FOOD harus memproduksi stok sebelum pesanan ritel masuk. Ini menerapkan teori **PPIC (Production Planning & Inventory Control)**. Sebelum transaksi penjualan terjadi, KS FOOD harus memastikan stok tersedia.

Masalah Lama: Perhitungan bahan baku manual (sering kurang saat masak), resep hanya di kepala koki (risiko hilang), dan data hasil produksi telat masuk ke admin.

Skenario:

Manager Produksi (Budi) merencanakan pembuatan "Saos Sambal Bawang 500ml" sebanyak 100 Batch untuk stok minggu depan.

Langkah	Aktor & Aktivitas	Data Dummy & Proses Sistem	Solusi & Teori
1. Perencanaan (Planning)	Budi (Produksi) membuat Job Order baru di Aplikasi 3 (Internal) .	Input: <ul style="list-style-type: none">• Produk: Saos Sambal Bawang• Target: 100 Batch• Tgl: 25 Okt 2025 Output Sistem (BOM Calculation): Sistem otomatis menghitung kebutuhan bahan	Solusi: Sistem mencegah "Stok Habis Mendadak" dengan kalkulasi otomatis. Teori: BOM (Bill of Materials) Daftar bahan baku yang diperlukan untuk membuat 1 unit produk

		berdasarkan MS Recipe : <ul style="list-style-type: none"> • Cabai: Butuh 500 Kg (Stok: 800 Kg - OK) • Bawang: Butuh 100 Kg (Stok: 50 Kg - KURANG!) 	jadi. Sistem menggunakan ini untuk memprediksi kekurangan bahan.
2. Pengambilan Bahan (Intake)	Operator Gudang menyiapkan bahan. Membuka Aplikasi 2 (Tablet) menu "Ambil Bahan".	Aksi: Scan QR Code karung Cabai. Data Terkam (TR DailyMaterialIntake): <ul style="list-style-type: none"> • Material: Cabai Rawit • Batch Asal: #SUP-009 (Exp: Des 2025) • Qty Ambil: 500 Kg 	Solusi: Mencegah pengambilan bahan expired (FEFO). Validasi scan memastikan bahan yang diambil benar. Teori: FEFO (First Expired First Out) Barang yang kedaluwarsa duluan harus dipakai duluan.
3. Proses Masak (In-Process Control)	Koki memasak saos. Membuka Aplikasi 2 (Tablet) menu "Job Order".	Data Input (TR ProductionControl): <ul style="list-style-type: none"> • Suhu Masak: 98°C • Viskositas Panas: 120 cP • Waktu: 09:00 - 11:00 Fitur KM: Tablet menampilkan SOP Digital (Video cara mengaduk).	Solusi: Digitalisasi "Feeling Koki". Data suhu tercatat untuk pelacakan jika nanti produk gagal. Teori: SECI (Internalization) Transfer pengetahuan SOP (Eksplisit) menjadi skill koki (Tacit) lewat panduan digital.
4. Hasil Produksi (Output)	Admin Produksi lapor hasil.	Input (TR ProductionResult): <ul style="list-style-type: none"> • Hasil Bagus: 980 Botol • Reject: 20 Botol • Batch ID Baru: #BATCH-SAOS-1025 (QR Code digenerate). 	Solusi: Stok Barang Jadi otomatis bertambah. Traceability terbentuk (Batch 1025 dibuat dari Cabai Batch SUP-009).

2. Flow Transaksi B2B: Penjualan Kontrak (Make-to-Order)

Konteks: Penjualan ke klien korporat (Gokana/Mayora) dengan sistem tempo dan kontrak.

Skenario:

Klien "PT Gokana Utama" memesan 1.000 Jerigen Saos sesuai kontrak kerjasama.

Langkah	Aktor & Aktivitas	Data Dummy & Proses Sistem	Solusi & Teori
1. Order Masuk (Contract Based)	Admin Sales menerima PO dari Gokana atau Gokana input via Portal B2B.	Input (TR Order): <ul style="list-style-type: none"> • Customer: PT Gokana Utama • Item: Saos Jerigen 20L • Qty: 50 Jerigen • No Kontrak: #K-GKN-2024 (Harga Khusus) 	Solusi: Harga otomatis sesuai kontrak (tidak salah harga). Sistem mengunci stok agar tidak terjual ke orang lain. Teori: Sales Contract Management Mengelola kesepakatan harga dan term pembayaran spesifik per klien.
2. Approval Pimpinan (Credit Check)	Ibu Grace (Pimpinan) menerima notifikasi approval di Aplikasi 3 (Dashboard) .	Tampilan Dashboard: <ul style="list-style-type: none"> • Pemesan: Gokana • Total Order: Rp 15.000.000 • Status Piutang: Lancar (Limit sisa 50 Juta) Aksi: Klik "Approve" & Input PIN.	Solusi: Keputusan berbasis data (<i>Data Driven Decision</i>). Pimpinan tidak perlu tanya Finance manual tentang status hutang klien.
3. Pengiriman (Shipping & QC)	Staf Gudang melakukan <i>Picking</i> barang.	Aksi: Scan QR Code Jerigen #BATCH-SAOS-1025. Validasi Sistem: <ul style="list-style-type: none"> ✅ Barang Benar ✅ Expired Date Aman (> 6 Bulan) ✅ Status QC: 	Solusi: Mencegah kirim barang salah/expired. Surat jalan otomatis sinkron dengan barang yang keluar. Teori: Outbound Logistics

		<i>Released</i> (Lolos Lab) Output: Cetak Surat Jalan Digital .	Memastikan barang yang tepat dikirim ke tempat yang tepat pada waktu yang tepat.
4. Penagihan (Invoicing)	Sistem (Otomatis) setelah barang diterima.	Integrasi Accurate: Sistem KS FOOD mengirim data ke Accurate untuk menerbitkan Invoice #INV-2025-001 dengan tempo 30 hari.	Solusi: Mengurangi beban admin finance rekap ulang data surat jalan ke invoice.

3. Flow Transaksi B2C: Omnichannel (E-Commerce)

Konteks: Penjualan eceran via Shopee/Tokopedia yang butuh kecepatan sinkronisasi stok.

Skenario:

User "Ani" membeli 2 Botol Saos di Shopee KS FOOD Official Shop.

Langkah	Aktor & Aktivitas	Data Dummy & Proses Sistem	Solusi & Teori
1. Order Sync (Real-time)	Sistem Omnichannel mendeteksi pesanan baru via API.	Data Masuk (TR Order): <ul style="list-style-type: none"> Source: Shopee No Pesanan: #SHP-22049 Item: Saos Bawang 500ml Qty: 2 Pcs Aksi Sistem: Stok "Available" di database dikurangi 2. Update stok ke Tokopedia (agar tidak double order).	Solusi: Mencegah " Stok Hantu " (Overselling). Stok di semua marketplace selalu sinkron. Teori: Inventory Synchronization Menjaga konsistensi data stok di berbagai saluran penjualan secara <i>real-time</i> .
2. Packing (Validation)	Tim Packing menyiapkan paket.	Aksi: Ambil botol di rak, Scan QR Code botol. Validasi: "Produk sesuai dengan Order	Solusi: Mengurangi tingkat retur akibat salah kirim barang.

		#SHP-22049". Input: Scan No Resi Ekspedisi (J&T).	Teori: Error Proofing (Poka-Yoke) Mencegah kesalahan manusia dengan mekanisme sistem (Scan QR) yang menolak jika produk salah.
3. Update Status	Sistem update ke Shopee.	Status di Shopee berubah otomatis: "Dikirim". Stok fisik di gudang resmi berkurang.	Solusi: Efisien. Admin tidak perlu login ke Seller Center Shopee satu per satu untuk update resi.

4. Flow Tambahan: Penanganan Produk Tidak Sesuai (Defect Handling)

Konteks: QC menemukan produk gagal. Penting untuk Knowledge Management.

Skenario:

QC Lab menemukan Batch #BATCH-SAOS-1025 rasanya terlalu asin.

Langkah	Aktor & Aktivitas	Data Dummy & Proses Sistem	Solusi & Teori
1. Input Hasil Lab (QC)	Staf QC input hasil tes di Aplikasi 3 (Internal) .	Input (TR ProductAnalysis): <ul style="list-style-type: none"> Batch: #BATCH-SAOS-1025 Kadar Garam: 5% (Standar Max: 3%) Status: REJECT / HOLD 	Solusi: Sistem otomatis memblokir Batch ini di Gudang. Staf gudang tidak akan bisa men-scan barang ini untuk dikirim (Scan Gagal: "Barang di-Hold QC").
2. Analisis & Lesson Learned	Kepala Produksi investigasi & lapor.	Input (TR PengendalianProdukTidakSesuai): <ul style="list-style-type: none"> Masalah: Terlalu Asin Penyebab (<i>Root Cause</i>): Timbangan garam error. 	Solusi: Mencatat pengetahuan perbaikan masalah. Teori: Knowledge

		<ul style="list-style-type: none"> • Tindakan: <i>Rework</i> (Campur dengan batch tawar). 	Management (Lesson Learned Database) Menyimpan pengalaman pemecahan masalah agar bisa dicari kembali di masa depan ("Kenapa dulu saos asin? Oh timbangan error").
--	--	--	---