1. Analisis Masalah

Dalam pembahasan analisis sistem yang sedang berjalan kami akan menjelaskan masalah yang dihadapi oleh restoran milik Pa Broto Azhari, diantaranya :

* Pelayan :
* Waktu yang dibutuhkan untuk memastikan makanan atau minuman cenderung lama.
* Pelayan kesulitan untuk memastikan apakah makanan atau minuman sudah dibuat oleh koki atau belum.
* Koki :
  + Waktu yang dibutuhkan untuk memastikan ketersediaan bahan baku cenderung lama
  + Koki kesulitan membaca tulisan pelayan.
  + Koki kesulitan memanggil pelayan ketika makanan sudah siap, gagal atau bahan yang diperlukan kosong.
* Kasir :
  + Penghitungan Total harga masih menggunakan cara manual.
  + Pelaporan pendapatan restoran terkadang tidak konsisten karena masih menggunakan cara manual.
* Pantry :
* Pengecekan bahan baku masih menggunakan cara manual.
* Pemeriksaan bahan baku cenderung lama.
* Dalam memastikan bahan baku yang kadaluarsa cenderung lama.
* Karena pengecekan bahan baku cenderung lama maka persiapan bahan baku pun akan lama juga.
* Customer-Service :
  + Kesulitan untuk memberikan Kuesioner pada pelanggan
  + Dalam pendataan keluhan, kritik dan saran masih menggunakan media kuesioner tercetak
  + Dalam pengolahan kuesionernya juga masih cenderung lama.

1. Analisis Prosedure Manual

Agar dapat memahami dengan jelas bagaimana sistem informasi yang berjalan di Restoran milik Pak Broto , sistem ini akan di gambarkan dengan menggunakan prosedur dan ilustrasi.

* Prosedure pemesanan pesanan
  + Pembeli memilih menu yang ada di daftar menu kemudian menyerahkannya ke pelayan
  + Pelayan mencatat data menu di nota.
  + Pelayan memberikan Nota ke Koki
  + Koki melihat daftar pesanan yang ada di nota
  + Koki mengecek bahan yang ada dan memastikan pesanan bisa dibuat atau tidak melalui pantry
  + Bila pesanan tidak bisa dibuat maka koki mengkonfirmasi bahwa makanan tidak bisa dibuat
  + Pelayan memberitahukan ke pembeli menu tidak bisa dibuat
  + Bila pesanan bisa dibuat maka koki membuat pesanan
  + Koki mengkonfirmasi bahwa pesanan sudah berhasil dibuat
  + Pelayan memberikan pesanan ke pembeli

Procedure Pembayaran

* + Pembeli meminta nota pembayaran ke pelayan
  + Pelayan memberikan nota pembayaran
  + Pembeli memberikan uang pembayana dan nota ke pelayan
  + Pelayan menyerahkan uang dan nota ke kasir
  + Kasir menerima nota pembayaran dan uang dari pelayan
  + Kasir menghitung pesanan melalui nota pembayaran
  + Kasir memberikan struk dan uang kembalian (jika ada) kepada pelayan
  + Pelayan menerima struk dan uang kembalian (jika ada) dari kasir
  + Pelayan memberikan struk dan uang kembalian ke pembeli
  + Pembeli menerima struk dan uang kembalian dari pelayan

Ilustrasi Posedur pemesanan :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Pembeli :** | **Pelayan :** | **Koki :** | **Pantry :** |
| 1. Menyerahkan Pesanan | 2. Mencatat Pesanan | 4. Mengecek Pesanan | 7. Mengecek Ketersediaan bahan |
| 11. Mendapatkan Pesanan | 3. Menyerahkan Pesanan | 5. Mencatat bahan | 8. Menyerahkan Bahan |
|  | 11. Menyerahkan Pesanan | 6. Menyerahkan catatan Bahan |  |
|  |  | 9. Membuat Pesanan |  |
|  |  | 10. Menyerahkan Pesanan |  |
|  |  |  |  |

Ilustrasi Prosedure Pembayaran :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pelayan :** | **Pembeli :** | **Kasir :** |
| 1. Menyerahkan Nota Pembayaran | 2. Memberikan Uang dan nota | 4. Menghitung nota pembayaran |
| 3. Menyerahkan nota dan uang pembayaran | 7. Mendapatkan uang kembalian dan nota pembayaran | 5. Menyerahan nota pembayaran dan uang kembalian |
| 6. Menyerahkan Nota Pembayaran dan uang kembaliN |  |  |

1. Aturan Bisnis

* Aturan berlaku “5% diskon” untuk beberapa menu promo tiap bulannya.
* Diskon 10% jika mengumpulkan 10 Struk pembayaran.
* Mendapatkan Cemilan gratis bagi yang sedang ulang tahun.