

**REKAYASA PERANGKAT LUNAK**  
***ENTERPRISE ARCHITECTURE DESIGN***



DISUSUN OLEH:

G.241.21.0010 - Putro Awu Semaradanu (B2)

G.241.22.0002 - Dian Ade N. (B2)

G.231.21.0028 - Muhammad Saiful (B1)

G.231.21.0011 - Aurelly Dewi Priastuti (B1)

G.231.21.0134 - Elsa Emiliyana J. (B1)

**JURUSAN TEKNOLOGI INFORMASI**  
**FAKULTAS TEKNOLOGI INFORMASI DAN**  
**KOMUNIKASI**  
**UNIVERSITAS SEMARANG**  
**2023**

# The Prime Grill Steakhouse

## Visi :

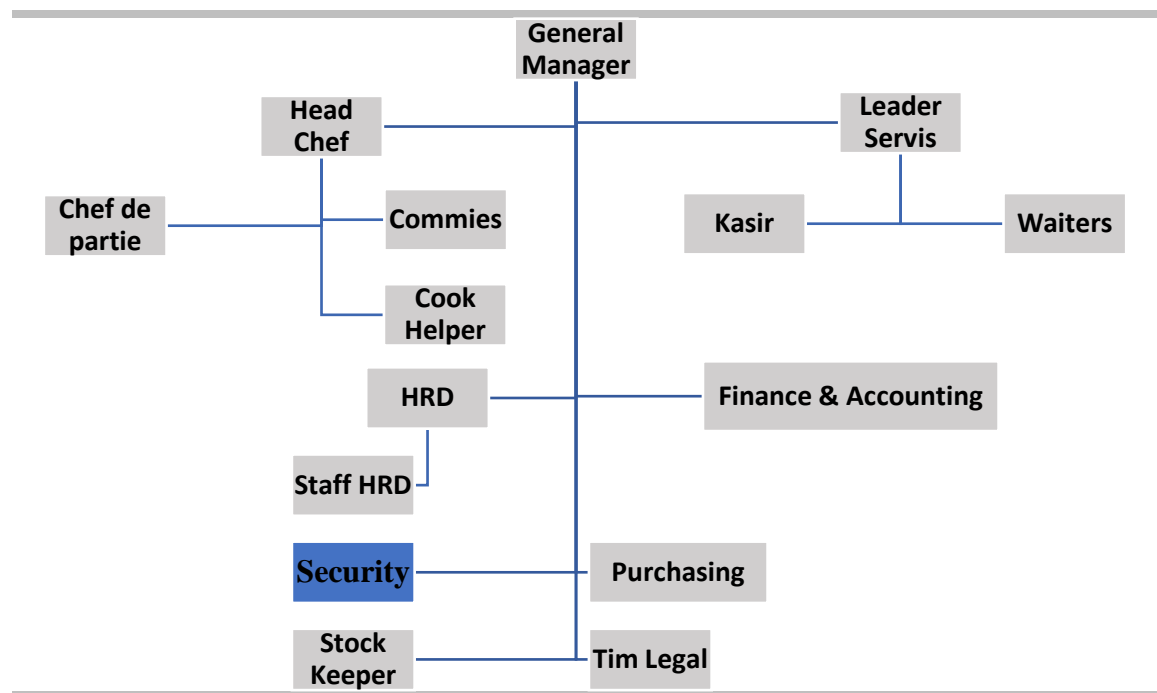
Menjadi restoran steakhouse pilihan utama yang dikenal dengan kualitas daging yang luar biasa dan pengalaman bersantap yang istimewa.

## Misi :

1. Menyajikan hidangan steak berkualitas tinggi .
2. Menciptakan suasana yang nyaman.
3. Memberikan pelayanan pelanggan yang luar biasa.

## Tata Kelola:

### 1. Struktur Organisasi:



- Manajer Manager : Mengelola operasi sehari-hari.
- Head Chef : Bertanggung jawab atas kualitas hidangan dan dapur.
  - Chef de Partie : Memasak makanan
  - Commies : Junior cook
  - Cook Helper : Membantu persiapan dapur dan dishwasher.
- Leader Servis : Mengatur pesanan dan melayani customer.
  - Kasir : Mengatur pembayaran.

- Waiters : Menerima customer, mengantarkan makanan
- HRD : Mengelola staf, dan rekrutmen.
  - Staff HRD : Membantu HRD mengelola staff dan yang lainnya.
- Finance & Accounting: Mengatur keuangan restoran, cash flow dan pajak.
- Purchasing : Mengatur pembelian bahan makanan maupun barang yang lain.
- Stock Keeper : Mengatur bahan pokok yang ada di Gudang.
- Tim Legal : Mengatur persoalan hukum dan perizinan.
- Security : Menjaga keamanan restoran.

## **2. Teknologi Informasi (TI):**

- Sistem POS : Untuk mengelola pesanan dan penjualan.
- Sistem Manajemen Stok : Untuk mengelola inventaris bahan makanan.
- Sistem Reservasi Online : Memudahkan pelanggan memesan meja.
- Sistem Kuesioner Pelanggan : Untuk mendapatkan umpan balik pelanggan.

## **Proses Bisnis:**

### **1. Pemesanan dan Penerimaan Pelanggan:**

- Pelanggan melakukan reservasi atau datang langsung ke restoran.
- Waiters menyambut dan mengantarkan mereka ke meja.

### **2. Pemesanan dan Persiapan Makanan:**

- Pelanggan memesan hidangan melalui pelayan.
- Tim dapur mempersiapkan hidangan sesuai pesanan.

### **3. Pelayanan dan Pelanggan Menerima Makanan:**

- Pelayan mengantarkan hidangan ke meja pelanggan.
- Pelanggan menikmati hidangan mereka.

### **4. Pembayaran dan Umpan Balik:**

- Kasir menghitung total tagihan.
- Pelanggan membayar tagihan.
- Pelanggan memberikan umpan balik melalui comment card kepuasan pelanggan.

## **Data Arsitektur**

### **Data Logis:**

#### **1. Menu Makanan:**

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

#### **2. Data Stok Bahan Makanan:**

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

#### **3. Transaksi Penjualan:**

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

### **Data Fisik:**

#### **1. Server dan Database:**

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

#### **2. Perangkat POS:**

- Perangkat keras POS untuk menerima pesanan dan mengirim data ke sistem 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.

**Aplikasi dan Sistem yang Digunakan**

**1. Sistem POS (Point of Sale):**

- Aplikasi POS digunakan untuk menerima pesanan dari pelanggan, menghitung tagihan, mencetak struk pembayaran, dan mencatat transaksi penjualan.

**2. Sistem Manajemen Restoran:**

- Aplikasi ini membantu dalam mengelola operasi sehari-hari restoran, termasuk mengatur meja, reservasi, dan pelacakan persediaan.

**3. Sistem Manajemen Stok:**

- Aplikasi ini membantu dalam mengelola persediaan bahan makanan, memantau stok, dan mengeluarkan pesanan otomatis saat stok rendah.

**4. Aplikasi Reservasi Online:**

- Untuk mengelola reservasi online dari pelanggan, memungkinkan pelanggan memesan meja melalui situs web atau aplikasi seluler.

**5. Sistem Manajemen Karyawan:**

- Aplikasi ini membantu dalam manajemen sumber daya manusia, termasuk rekrutmen, jadwal staf, dan pelatihan.

**6. Aplikasi Analitik Bisnis:**

- Untuk menganalisis data penjualan, pelanggan, dan kinerja restoran secara keseluruhan.

## **Arsitektur Teknologi**

### **1. Jaringan Komputer**

- a. Jaringan lokal (LAN) yang menghubungkan semua perangkat di restoran, termasuk server, komputer kasir, perangkat POS, dan peralatan dapur.
- b. Koneksi internet yang andal untuk aplikasi berbasis cloud dan layanan online.

### **2. Server dan Database**

- a. Server fisik atau virtual yang menyimpan data transaksi, data pelanggan, menu makanan, dan stok bahan makanan.
- b. Database server untuk mengelola dan menyimpan data dengan aman.

### **3. Perangkat Keras POS**

- a. Komputer kasir atau perangkat POS yang terhubung ke jaringan untuk mengelola pesanan dan transaksi.
- b. Printer struk yang terhubung untuk mencetak struk pembayaran dan struk pesanan.

### **4. Peralatan Dapur Terhubung**

- a. Peralatan dapur seperti oven, kompor, dan lemari pendingin yang memiliki kemampuan terhubung ke jaringan atau sensor suhu.

### **5. Perangkat Seluler dan Aplikasi**

- a. Perangkat seluler yang digunakan oleh pelayan atau manajer untuk menerima pesanan, mengelola reservasi, atau mengakses informasi penting.
- b. Aplikasi seluler yang mendukung operasi restoran dan pelaporan.

### **6. Sistem Keamanan**

- a. Sistem keamanan jaringan untuk melindungi data sensitif seperti informasi pelanggan dan transaksi.
- b. Kamera CCTV yang dapat memantau area restoran untuk keamanan pelanggan dan staf.

## **7. Cloud Services**

- a. Layanan cloud untuk penyimpanan data cadangan, pemantauan, dan aplikasi berbasis cloud seperti manajemen reservasi online.

## **8. Sistem Kepuasan Pelanggan**

- a. Sistem untuk mengumpulkan umpan balik pelanggan melalui perangkat seluler atau tablet.
- b. Pengolahan data umpan balik untuk perbaikan operasional.

## **9. Sistem Analisis Kinerja**

- a. Sistem analitik untuk memantau kinerja restoran, termasuk laporan penjualan, analisis pelanggan, dan statistik operasional.

## **10. Peralatan Khusus**

- a. Peralatan khusus yang mungkin diperlukan untuk tujuan tertentu, seperti sensor suhu untuk mengawasi persediaan daging yang perlu disimpan dalam kondisi tertentu.