**Feasibility Study of Food For Everyone**

Kelompok Sashimi:

1. Senopati Baruna Pasha – 105222023

2. Timotheus Ferdinand Tjondrojo – 105222019

3. Catherine Uriana Sholia – 105222015

4. Sheva Haya Milano – 105222036

5. Diva Rosaulina Ambarita – 105222030

**Requirement Gathering:**

***1. Potential Users.***

**Primary:**

a. Mahasiswa

b. Restaurant

c. Developer

**Secondary:**

a. University/Institute

b. Government

**2. User Needs.**

***Why is a Food for Everyone App Needed?***

a. **Mengurangi Pemborosan Makanan,** Setiap tahunnya, jumlah makanan yang dibuang oleh restoran karena sisa yang tidak terjual sangat besar.

b. **Mengatasi Masalah Kelaparan,** Di banyak negara ada jumlah mahasiswa yang signifikan dari populasi yang mengalami kelaparan atau kesulitan memperoleh makanan yang cukup.

c. **Mendorong Kesadaran Lingkungan,** Dengan mengurangi jumlah makanan yang terbuang, aplikasi ini juga membantu mempromosikan kesadaran lingkungan dan keberlanjutan.

d. **Menyediakan Alternatif Ekonomis,** Bagi banyak mahasiswa, terutama mereka dengan anggaran terbatas, memiliki akses terhadap makanan murah sangatlah penting.

***What are the user's goals and objectives?***

**a. Mahasiswa:**

1. Makanan murah

2. Makanan yang bersih

**b. Restaurant:**

1. Tidak ada makanan yang terbuang

2. Mencapai keuntungan yang stabil

3. Mengurangi pemborosan

4. Mengoptimalkan pengeluaran untuk meningkatkan profitabilitas.

**3. Current Process.**

**a. *How do users currently achieve their goals?***

**Mahasiswa:**

1. Membandingkan harga dari berbagai tempat makan untuk menemukan opsi yang paling terjangkau.
2. Memanfaatkan promosi, diskon, atau program loyalitas yang ditawarkan oleh restoran.
3. Mencari warung makan yang menyajikan hidangan dengan harga yang terjangkau.
4. Memilih menu atau hidangan yang memiliki harga lebih rendah tetapi tetap memenuhi kebutuhan gizi atau rasa.

**Restaurant:**

1. Mencari restoran yang memiliki reputasi baik dalam kebersihan

2. Memperhatikan lingkungan tempat makan dan kebersihan staf serta area penyajian makanan.

3. Memilih tempat makan yang menggunakan bahan baku segar dan berkualitas.

4. Memilih hidangan yang diproses dengan benar dan disajikan dengan standar kebersihan yang tinggi.

**4. User frequency.**

***a. How often do users typically perform this task (daily, weekly, monthly)?***

1. daily basis

***b. Are there any peak times when the system usage is higher?***

1. Akhir bulan.

2. Saat financial mahasiswa sudah mulai berkurang drastis.

**5. User Pain Points.**

***a. When and how often do users encounter issues or obstacles with the current system (manual or software)?***

1. **Ketersediaan makanan yang tidak konsisten:** Restoran mungkin tidak selalu memiliki sisa makanan yang layak untuk dijual setiap hari

2. **Koneksi internet yang buruk:** Pengguna mungkin mengalami kesulitan saat mengakses aplikasi karena koneksi internet yang tidak stabil atau buruk.

3. **Kesalahan teknis dalam aplikasi:** Seperti masalah dengan pembaruan, bug, atau crash aplikasi yang mungkin mengganggu pengalaman pengguna.

4. Dalam kasus sistem manual, masalah yang mungkin muncul termasuk ketidakpastian mengenai ketersediaan makanan, proses pemesanan yang lambat, dan ketidakmampuan untuk memperkirakan jumlah makanan yang akan tersedia.

***b. What are the frustrations and limitations of the existing process?***

1. Keterbatasan Jangkauan Restoran: Proses yang ada mungkin hanya melibatkan sejumlah kecil restoran atau toko makanan

2. Kesulitan dalam Pengambilan Makanan: Bagi pengguna, proses pengambilan makanan juga dapat menjadi sumber frustrasi jika tidak ada proses yang terorganisir dengan baik

3. Keterbatasan Informasi: Pengguna mungkin merasa terbatas dalam informasi yang mereka terima tentang makanan yang tersedia, seperti detail nutrisi, tanggal kedaluwarsa, atau jenis makanan yang ditawarkan.

**6. System Limitations.**

**a. *What are the limitations of the current system (manual or software)?***

**1. Manual:**

- **Keterbatasan Ketersediaan Informasi:** Dalam sistem manual, sulit untuk memberikan informasi secara real-time tentang ketersediaan makanan sisa di restoran.

- **Keterbatasan Aksesibilitas:** Dalam banyak kasus, restoran tidak memiliki platform yang jelas untuk mengumumkan ketersediaan makanan sisa mereka.

**2. Software:**

- **Keterbatasan Ketersediaan Makanan:** Jika aplikasi telah ada sebelumnya, kemungkinan ada keterbatasan dalam jumlah restoran mitra atau ketersediaan makanan di aplikasi tersebut.

- **Keterbatasan Fitur:** Aplikasi yang ada mungkin tidak memiliki fitur-fitur yang memadai untuk memfasilitasi pengalaman pengguna yang optimal, seperti pemberitahuan real-time tentang ketersediaan makanan atau integrasi dengan metode pembayaran yang lebih luas.

***b. Could you build off the current system or is that overkill, can you exploit existing APIs or other databases, or do you need to start totally from scratch?***

Bisa, kami sebagai developer pengembang aplikasi ini merasa bisa membuat aplikasi ini dengan menggunakan sistem yang sudah ada, adapun keuntungan dengan menggunakan sistem yang sudah adalah kita dapat menghemat waktu dan sumber daya. Namun keterbatasan dari menggunakan sistem yang sudah ada kita akan bergantung pada keadaan sistem yang sudah ada, hal ini menimbulkan resiko infrastruktur atau fitur fiturnya mungkin tidak cukup fleksibel atau optimal untuk memenuhi kebutuhan aplikasi food for everyone.