

BAB III

ANALISA SISTEM BERJALAN

3.1 Tinjauan Institusi/Perusahaan

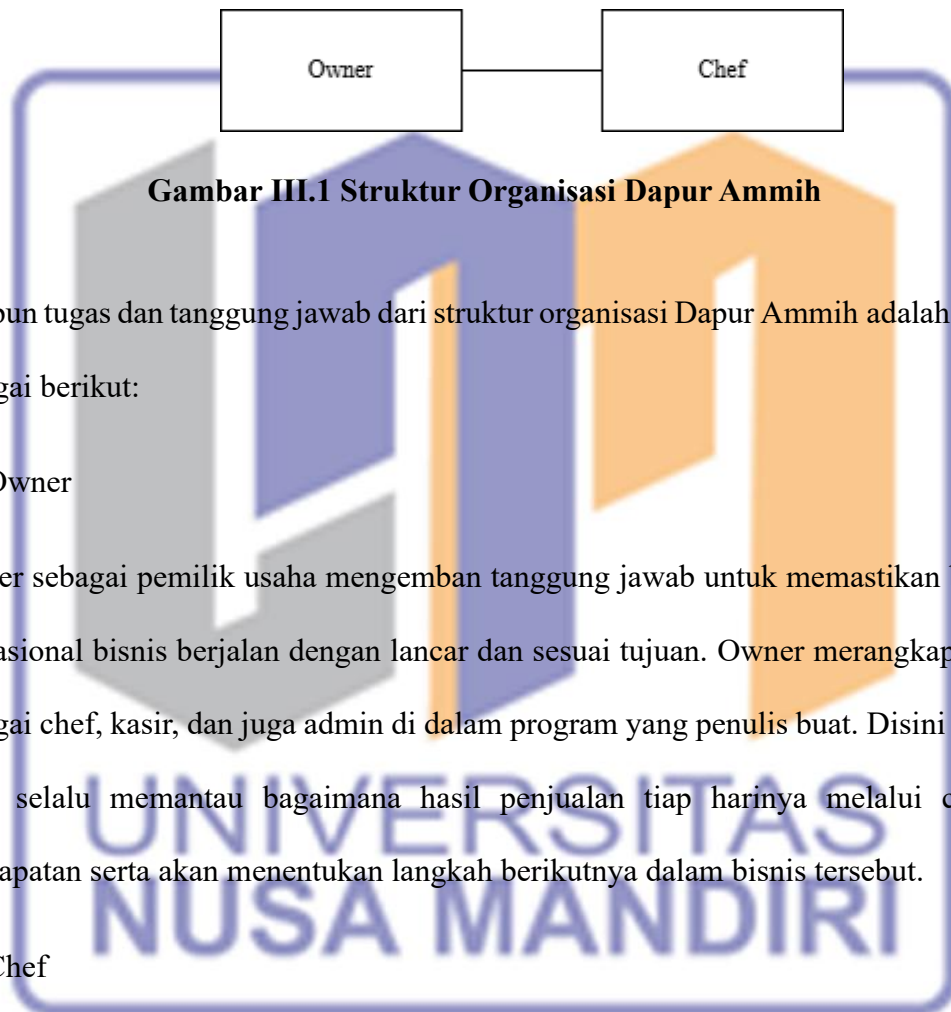
Tinjauan mengenai restoran yang akan dibahas mencakup latar belakang sejarah perusahaan, struktur organisasi, serta alur proses bisnis dan sistem yang diterapkan di dalam restoran. Lokasi yang akan dibahas dalam penelitian ini merupakan sebuah UMKM olahan makanan khas timur tengah yang berada di Perum Pesona Cilebut 1 Blok A3 No.7, Cilebut Barat, Sukaraja, Kab. Bogor.

3.1.1 Sejarah Institusi/Perusahaan

Dapur Ammih didirikan oleh Bapak Dede Wahyudin dan berlokasi di Perumahan Pesona Cilebut 1 Blok A3 No.7, Cilebut Barat, Kecamatan Sukaraja, Kabupaten Bogor. Awal mula berdirinya restoran ini bertepatan dengan maraknya tren pemesanan makanan melalui layanan ojek online. Respon masyarakat yang sangat positif terhadap makanan yang ditawarkan menjadikan restoran ini cepat dikenal dan digemari oleh banyak kalangan. Seiring dengan meningkatnya minat pelanggan, Dapur Ammih pun mengalami perkembangan pesat. Tidak hanya melayani pesanan online, restoran ini kemudian membuka layanan makan di tempat. Selain menyajikan menu andalan khas mereka, Dapur Ammih juga menambahkan beragam masakan khas nusantara seperti ayam penyet sambal ijo dan telur dadar sambal ijo yang kini menjadi favorit para pelanggan.

3.1.2 Struktur Organisasi dan Fungsi

Agar Perusahaan tetap terorganisir diperlukan adanya Struktur organisasi, struktur organisasi merupakan susunan peran yang terdapat pada suatu perusahaan untuk mengetahui peran dan tanggung jawab dari setiap anggotanya. Berikut merupakan stuktur organisasi yang terdapat pada Dapur Ammih.



Gambar III.1 Struktur Organisasi Dapur Ammih

Adapun tugas dan tanggung jawab dari struktur organisasi Dapur Ammih adalah sebagai berikut:

1. Owner

Owner sebagai pemilik usaha mengemban tanggung jawab untuk memastikan bahwa operasional bisnis berjalan dengan lancar dan sesuai tujuan. Owner merangkap tugas sebagai chef, kasir, dan juga admin di dalam program yang penulis buat. Disini owner akan selalu memantau bagaimana hasil penjualan tiap harinya melalui catatan pendapatan serta akan menentukan langkah berikutnya dalam bisnis tersebut.

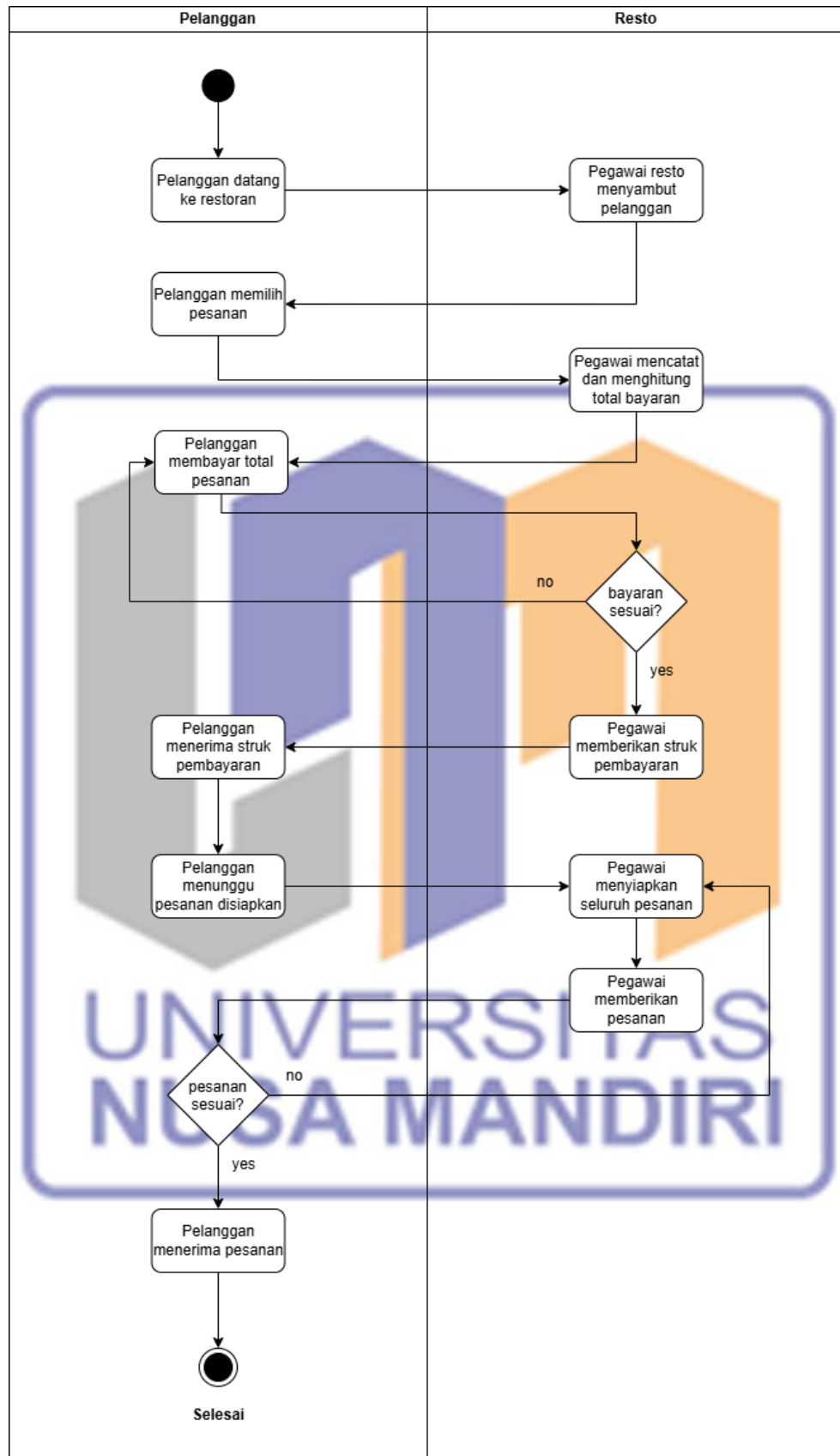
2. Chef

Chef bertugas merancang menu, menyiapkan makanan, dan memastikan kualitas serta kebersihan dapur tetap terjaga serta mengelola persediaan agar operasional berjalan efisien. Chef selalu memastikan masakan yang dibuat dalam kondisi dapat dikonsumsi dengan aman serta dapat memuaskan para pelanggan. Menu – menu yang dirancang oleh chef juga cukup beragam mulai dari masakan khas timur tengah hingga masakan khas nusantara dengan label harga lebih terjangkau.

3.2 Proses Bisnis Sistem

Proses bisnis yang berjalan pada Dapur Ammih adalah:

Ketika pelanggan tiba di kedai makan Dapur Ammih, langkah pertama yang dilakukan adalah memilih menu yang ingin dipesan. Pelanggan biasanya diberikan waktu untuk melihat daftar menu sebelum menyampaikan pilihan mereka kepada kasir atau pelayan. Setelah menentukan pilihan, pesanan akan langsung dicatat dan diproses oleh pihak dapur. Sebelum pembayaran dilakukan, pelanggan diminta untuk memastikan kembali bahwa pesanan yang dicatat sudah sesuai, sementara kasir juga memeriksa ulang total tagihan untuk memastikan pembayaran yang diterima sudah pas. Selanjutnya, pelanggan diminta untuk melakukan pembayaran sesuai dengan total harga yang tertera dan akan menerima struk sebagai bukti transaksi. Setelah itu, pelanggan diminta untuk menunggu sementara pesanan mereka disiapkan. Selama waktu tunggu ini, pelanggan dapat memilih untuk menikmati hidangan di tempat atau meminta pesanan dikemas untuk dibawa pulang. Setelah makanan siap dan diserahkan, pelanggan diharapkan untuk memeriksa kembali pesanan mereka guna memastikan bahwa makanan yang diterima sudah sesuai dengan yang dipesan. Dengan begitu, proses pemesanan di kedai makan Dapur Ammih dapat berjalan dengan lancar dan memuaskan.



Gambar III.2 Activity Diagram Prosedur Dapur Ammih

3.3 Spesifikasi Dokumen Sistem Berjalan

Spesifikasi sistem merupakan rangkaian proses yang berlangsung dalam sistem yang sedang berjalan dan membutuhkan dokumentasi sistem sebagai pendukung agar proses tersebut dapat terlaksana dengan baik. Adapun rincian spesifikasinya adalah sebagai berikut:



Nama Dokumen	:	Daftar Menu Makanan
Fungsi	:	Sebagai alat informasi bagi pelanggan
Sumber	:	Kasir
Tujuan	:	Pelanggan
Media	:	Kertas
Frekuensi	:	Setiap melakukan pemesanan
Format	:	Lampiran A-1
Nama Dokumen	:	Buku Catatan Penjualan
Fungsi	:	Sebagai bukti pendapatan
Sumber	:	Kasir
Tujuan	:	Resto
Media	:	Kertas
Frekuensi	:	Setiap kasir menyelesaikan pesanan
Format	:	Lampiran A-2