

**TUGAS MANAJEMEN OPERASI DAN PRODUKSI**



**DISUSUN OLEH:**

**NAMA: MARPI ASTRIA**

**NIM: 2010601039**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN**

**FAKULTAS EKONOMI ILMU SOSIAL DAN HUMANIORA**

**UNIVERSITAS 'AISYIYAH YOGYAKARTA**

**2022/2023**

## **Penentuan Jadwal pada Hard Rock Café**

Apakah menjadwalkan para perawat di Mayo Clinic, para pilot di Southwest Airlines, ruangan kelas di UCLA, atau para pelayan di Hard Rock Café, menjadi sangat jelas bahwa penentuan jadwal yang tepat sangat penting. Menjadwalkan pemanfaat asset perusahaan dengan tepat (1) lebih efektif, melayani para konsumen dengan layak, dan (2) lebih efisien, dengan menurunkan biaya.

Hard Rock Café yang terletak di Universal Studio, Orlando, merupakan restoran terbesar di dunia, dengan 1.100 tempat duduk pada dua tingkat utama. Dengan perputaran karyawan yang umum terjadi di industri restoran berkisar antara 80% hingga 100% per tahun. General Manajer Hard Rock Café Ken Hoffman mengatur penentuan jadwal menjadi sangat penting. Hoffman ingin 160 pelayannya menjadi efektif, tetapi dia juga ingin memperlakukan mereka secara adil. Dia telah melakukannya dengan menjadwalkan perangkat lunak dan fleksibilitas yang telah meningkatkan sementara itu memberikan kontribusi bagi tingkat perputaran karyawan yang hanya separuh dari rata-rata industri. Tujuannya adalah menemukan keseimbangan yang tepat yang memberikan kepada para karyawan secara finansial melalui shift kerja sehari-hari secara produktif sementara itu Menyusun jadwal yang cukup ketat sehingga tidak ada kelebihan staf antara waktu makan siang dan makan malam.

Ketika Hard Rock menetapkan jumlah staf yang diperlukan, para pelayan akan menyerahkan form permintaan, yang akan dimasukkan ke dalam perangkat lunak pemrograman linier dengan model matematika. Para individu diberikan peringkat prioritas dari 1 hingga 9, berdasarkan tingkat senioritas mereka dan seberapa pentingnya mereka untuk mengisi jadwal setiap hari. Jadwal tersebut akan diumumkan harian oleh sentra kerja. Bisnis ditangani diantara karyawannya, yang memahami nilai dari tiap-tiap shift dan sentra secara spesifik.

Para karyawan Hard Rock seperti sebuah sistem, demikian pula manajer umum, ketika penjualan per jam tenaga kerja meningkat dan tingkat perputaran karyawan menjadi rendah.

### **Pertanyaan dan Jawaban**

#### **1. Beri nama dan alasan beberapa faktor yang dapat digunakan oleh Hoffman dalam meramalkan penjualan mingguan**

**Jawaban:**

Faktor- faktor yang digunakan Hoffman dalam meramalkan penjualan mingguan yaitu:

- a. Akomodasi di hotel terdekat atau pemesanan makan, dari tamu hotel level bawah sampai level atas.
- b. Mereka (konsumen) tidak selalu makan di hotel. Kebanyakan dari mereka ingin menjelajahi tempat makan yang berada di luar hotel. Mereka biasanya memilih tempat makan yang lokasinya berdekatan dengan hotel mereka.

- c. Pihak restaurant menyelenggarakan acara live seperti konser musik atau pertunjukan lainnya. Dengan ini pihak restaurant dapat memprediksi persentase pengunjung dalam setiap acara.
- d. Restaurant melakukan promosi toko dan produk-produk terbaru. Dengan melakukan promosi dan mengeluarkan produk-produk terbaru dapat meningkatkan persentase penjualan.

**2. Apa yang dapat dilakukan untuk menurunkan tingkat perputaran dalam restoran skala besar?**

**Jawaban:**

Dalam dunia bisnis, tingkat perputaran karyawan yang tinggi bisa menjadi masalah yang signifikan. Penelitian ekonomi menunjukkan bahwa dalam beberapa industri diperlukan biaya sampai seperlima gaji tahunan karyawan untuk mencari, melatih, dan memperkerjakan pengganti yang cocok. Apabila tingkat perputaran karyawan sangat tinggi, ini menunjukkan pengeluaran biaya signifikan yang tidak bisa diperoleh kembali. Solusinya, dengan memperbaiki lingkungan kerja, menerapkan strategi perekrutan yang cerdas, dan memastikan bahwa perusahaan terorganisir secara optimal. Dengan itu, kemungkinan kita bisa menjaga perputaran karyawan tetap berada pada tingkat minimum.

1. Setiap perusahaan hendaknya menjaga hubungan baik dengan para karyawannya mulai dari level atas.
2. Setiap manajer harus terlibat dalam proses pengambilan keputusan dalam hal pengelolaan karyawan. Setiap manajer harus mengetahui cara mengelola setiap unit atau divisi perusahaan agar kinerja para karyawan semakin meningkat.
3. Manajer hendaknya memberikan tunjangan-tunjangan dan keuntungan kepada para karyawannya sesuai dengan ketentuannya

**3. Mengapa senioritas menjadi penting dalam penentuan jadwal bagi para pelayan?**

**Jawaban:**

Faktor senioritas sangat penting dalam penentuan jadwal bagi para pelayan dikarenakan karyawan yang sudah lama bekerja di perusahaan akan merasa lebih nyaman dan sudah mengetahui segala sesuatu tentang pekerjaan tersebut oleh sebab itu sebagian dari mereka biasanya melakukan pergeseran penjadwalan secara strategis untuk mendistribusikan pengalaman dan keahlian mereka

**4. Bagaimana jadwal dapat mempengaruhi tingkat produktivitas?**

**Jawaban:**

Penjadwalan merupakan salah satu faktor penting yang mempengaruhi produktivitas suatu barang. Ini dilakukan dengan cara menetapkan kapan pekerjaan akan di mulai dan kapan pekerjaan akan berakhir. Penjadwalan dihitung berdasarkan perkiraan biaya, hal ini digunakan sebagai tolak ukur untuk menghitung cepat lambatnya suatu kegiatan. Penjadwalan akan mempengaruhi produktivitas suatu barang karena

berkaitan dengan penentuan waktu operasi. Pada restoran, tujuan penjadwalan yaitu untuk meminimalkan waktu produksi dan biaya yang di keluarkan.