

Nama: Dina Mariana

Nim: 2010601027

Prodi: Manajemen

Hari/Tanggal: Sabtu/15, Jan, 2022

Pertanyaan:

1. Beri nama dan alasan beberapa faktor yang dapat digunakan oleh Hoffman dalam meramalkan penjualan mingguan
2. Apa yang dapat dilakukan untuk menurunkan tingkat perputaran dalam restoran skala besar?
3. Mengapa senioritas menjadi penting dalam penentuan jadwal bagi para pelayan?
4. Bagaimana jadwal dapat mempengaruhi tingkat produktivitas?

Jawaban:

1. Faktor-faktor yang digunakan Hoffman dalam memperkirakan penjualan mingguan yaitu:
 - a. Akomodasi di hotel terdekat atau pemesanan makan. Dalam hal ini, tamu hotel bawah sampai level atas.
 - b. 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. Peristiwa atau pertunjukan yang terjadi di ruang restaurant. Biasanya pihak restaurant menyelenggarakan acara live seperti konser musik. Dengan ini pihak restaurant dapat memprediksi persentase pengunjung dalam setiap acara.
 - d. Melakukan promosi toko dan produk-produk terbaru titik dengan melakukan promosi dan mengeluarkan produk-produk terbaru dapat meningkatkan persentase penjualan.
2. Tingkat perputaran dalam restaurant skala besar yang dapat menurunkan yaitu:
 1. Setiap perusahaan hendaknya menjaga hubungan baik dengan para karyawan mulai dari level atas.
 2. Setiap manajer harus terlihat 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. hendaknya memberikan tunjangan tunjangan dan keuntungan kepada para karyawannya sesuai dengan ketentuannya.

3. Karena senioritas sangat penting dalam penjadwalan pekerja 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. Penjadwalan merupakan salah satu faktor penting yang mempengaruhi produktivitas suatu barang. Ini dilakukan dengan cara menetapkan kapan pekerjaan akan dimulai dan kapan pekerjaan akan berakhir. Penjadwalan di hitung berdasarkan perkiraan biaya, hal ini digunakan kan 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 dikeluarkan.