

NAMA : Meisya Egidhea Putri

NIM : 2010601047

TUGAS MOP (Penentuan Jadwal Jangka Pendek)

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

Jawab :

Faktor yang dapat digunakan oleh Hoffman dalam meramalkan penjualan mingguan adalah

- a. Akomodasi di hotel terdekat atau pemesanan makan. Dalam hal ini, tamu hotel bawah sampai level atas.
 - b. Kebanyakan dari tamu hotel ingin menjelajahi tempat makan yang berada di luar hotel. Tamu biasanya memilih tempat makan yang lokasinya berdekatan dengan hotel mereka.
 - c. Umumnya pihak restoran menyelenggarakan acara live musik. Dengan ini pihak restoran dapat memprediksi persentase pengunjung dalam setiap acara.
 - d. Melakukan penawaran produk-produk baru dapat meningkatkan presentase penjualan.
2. Apa yang dapat dilakukan untuk menurunkan tingkat perputaran dalam restoran skala besar?

Jawab :

Yang dapat dilakukan untuk menurunkan tingkat perputaran dalam restoran skala besar adalah

- a. Memperbaiki lingkungan kerja, dengan membangun lingkungan yang positif.
- b. Memberikan pelatihan pada karyawan, seperti sesi seminar, pelatihan, atau presentasi.
- c. Memberikan feedback yang positif dan reward untuk karyawan yang mengerjakan tugas dengan baik.
- d. Melibatkan karyawan dalam pengambilan keputusan untuk perusahaan.
- e. Menciptakan komunikasi yang baik antara atasan dan karyawannya.

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

Jawab :

Senioritas menjadi penting dalam penentuan jadwal bagi para pelayan, karena 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?

Jawab :

Penjadwalan merupakan salah satu faktor penting yang mempengaruhi produktivitas suatu barang. Hal ini dilakukan dengan menentukan kapan pekerjaan dimulai dan kapan pekerjaan berakhir. Penjadwalan dihitung berdasarkan perkiraan biaya, digunakan sebagai tolak ukur untuk menghitung kecepatan kegiatan.

Penjadwalan mempengaruhi produktivitas item karena melibatkan penentuan jam kerja. Di restoran, tujuan penjadwalan adalah untuk meminimalkan waktu dan biaya produksi.