

Nama : Ardiyah Azizah

NIM 2010601031

Mata Kuliah : Manajemen Operasi dan Produksi

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 :
 - Akomodasi di hotel terdekat atau pemesanan makan. Dalam hal ini, tamu hotelawah sampai level atas.
 - 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.
 - 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.
 - Melakukan promosi toko dan produk-produk terbaru. Dengan melakukan promosi dan mengeluarkan produk-produk terbaru dapat meningkatkan persentase penjualan.
 - Disedikan kotak kritik dan saran untuk para pengunjung cafe, dan dibuka oleh karyawan di akhir minggu untuk mengevaluasi dari segi pelayanan maupun makanan dan minumannya.
2. Untuk menurunkan tingkat perputaran dalam restoran skala besar dapat dilakukan dengan cara berikut :
 - Menawarkan kompensasi dan benefit yang menarik kepada karyawan.
 - Perusahaan menjaga hubungan baik dengan karyawan seperti memberikan pengakuan atau apresiasi kepada mereka yang mempertahankan atau meningkatkan kinerja
 - Manajer terlibat dalam pengelolaan karyawan dan memberikan perhatian lebih seperti memberikan pelatihan pada setiap bidang
 - Buatlah suasana lingkungan dan budaya bekerja menjadi nyaman agar tidak terasa kaku dan sepi, dengan hal ini akan dapat meningkatkan kreatifitas karyawan.
 - Karyawan akan semakin semangat dan termotivasi jika perusahaan memberikan mereka kesempatan untuk bisa mendapat komisi atau bonus.
3. Senioritas sangat penting dalam penentuan jadwal para pelayan. Hal ini dikarenakan banyak hal yang mengubah pekerja (pelayan) dalam melaksanakan tugasnya. Mereka

para senior atau yang sudah bekerja lebih lama akan lebih paham situasi dan kondisi café. Pemahamannya itu yang membuat mereka bekerja dengan maksimal namun tetap memperhatikan keefektifan waktu dan pemilahan skala prioritas konsumen. Oleh karena itu, penempatan pelayan dalam tiap shift malam/siang harus seimbang, antara senior atau yang lebih berpengalaman dengan yang baru bekerja. Selain itu, pembagian senior dan junior ini juga didasarkan pada waktu-waktu dimana cae ramai pengunjung.

4. Jadwal yang tersusun dengan baik akan menentukan skala prioritas suatu pekerjaan. Dengan adanya jadwal, para pekerja akan jauh lebih mudah dalam menyelesaikan pekerjaannya. Keahlian, kemampuan, dan minat tenaga kerja akan mempengaruhi produktivitas pekerja pada jadwal yang telah ditentukan. Penjadwalan yang berhasil akan memmmalkan waktu produksi dan pengeluaran biaya.

