Nama : Rianti

Nim : 2010601026

Mata Kuliah : Manajemen Operasi & Produksi

SOAL

1. Beri nama dan alasan beberapa faktor yang dapat di gunakan oleh Haffam dalam meramalkan penjualan mingguan?

Jawab :

1. Akomondasi di hotel terdekat atau pemesanan makan. Dalam hal ini tamu hotel bawah sampai level atas.
2. Tidak selalu makan di hotel. Kebanyakan dari mereka ingin menjelajahi tempat makanan yang berada di luar hotel. Mereka biasanya memilih makanan yang lokasinya berdekatan dengan hotel mereka.
3. Peristiwa atau pertunjukkan yang terjadi di ruang restoran. Biasanya pihak restoran menyelenggarakan acara live seperti konser musik. Dengan ini pihak restoran dapat mempresiksi presentase pengunjung dalam setiap acara.
4. Melakukan promosi toko dan produk-produk terbaru. Dengan melakukan promosi dan mengekuarkan produk-produk terbaru dapat meningkatkan presentase penjualan.
5. Apa yang dapat di lakukan untuk menurunkan tingkat perputaran dalam restoran skala besar?

Jawab :

1. Setiap perusahaan hendaknya menjaga hubungan baik dengan para karyawannya mulai dari level atas.
2. Setiap manajer harus terlibat dalam proses pengembalian keputusan dalam hal pengelolaan karyawan. Setiap manajer harus mengetahui cara mengelola setiap unit atau devisi perusahaan agar kinerja para karyawan semakin meningkat.
3. Manajer hendaknya memberikan tunjangan-tunjangan dan keuntungan kepada karyawannya sesuai dengan ketentuannya.
4. Mengapa senioritas menjadi penting dalam penentuan jadwal bagi para pelayan?

Jawab :

Faktor senioritas sangat penting dalam penjadwalan pekerja di karenakan karyawan yang sudah lama bekerja di perusahaan akan 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.

1. Bagaimana jadwal dapat mempengaruhi tingkat produktivitas ?

Jawab :

Penjadwalan merupakkan 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 di hitung berdasarkan perkiraan biaya, hal ini di gunakan sebagai tolak ukur untuk menghitung cepat lambatnya suatu kegiatan.

Penjadwalan akan mempengaruhi produktivitas suatu barang karena berkaitan dengan penentuan waktu operasi. Pasa restoran, tujuan penjadwalan yaitu untuk meminimalkan waktu produksi dan biaya yang di keluarkan.