Nama: Ni luh sukereni

NIM: 2010601009

## TUGAS PENENTUAN JADWAL JANGKA PENDEK (HARD ROCK CAFE)

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

## Jawab:

- Akomodasi di hotel terdekat atau pemesanan makan. Dalam hal ini, sudah termasuk tamu hotel bawah sampai level atas.
- Tidak selalu makan di hotel. Kebanyakkan dari mereka ingin menjelajahi tempat makan yang berada di luar hotel juga, dan biasanya memilih tempat makan yang lokasinya berdekatan dengan hotel mereka.
- Peristiwa atau pertunjukkan 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 .
- 2. Apa yang dapat dilakukan untuk menurunkan tingkat perputaran dalam restoran skala besar?

## Jawab:

- Setiap perusahaan hendaknya menjaga hubungan baik dengan para karyawannya mulai dari level atas.
- 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.
- Manajer hendaknya memberikan tunjangan-tunjangan dan keuntungan kepada para karyawannya sesuai dengan ketentuannya.
- 3. Mengapa senioritas menjadi penting dalam penentuan jadwal bagi para pelayan?
  - **Jawab :** Faktor senioritas sangat penting dalam penjadwalan pekerja, Karena senioritas adalah salah satu faktor yang memengaruhi produktivitas atau kinerja dari pegawai. Senioritas juga orang yang sudah bekerja lama dianggap memiliki bekal skill yang sudah mampuni, Sehingga cara bekerja senioritas membuat motivasi kita sebagai bawahan terlebih sebagai panutan, bila senior kita bekerja dengan baik dan sebaliknya

4. Bagaimana jadwal dapat mempengaruhi tingkat prduktivitas?

Jawab: Penjadwalan merupakan salah satu faktor penting yang mempengaruhi produktivitas suatu barang. Penjadwalan dilakukan demi mendapatkan aktivitas yang berjalan lancar, aktif dan efektif. 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. Selain itu, penjadwalan ini dapat membawa cepat pada tujuan.