

ABSTRAK

RANCANG BANGUN SISTEM ESTIMASI MENU FAVORIT UNTUK MENINGKATKAN PENJUALAN DENGAN MENGGUNAKAN METODE *WINTERS* (STUDI KASUS PADA RESTORAN PAYO)

Luthfia Fauzia Dewi Aryanti

0900372

Makan dan minum merupakan kebutuhan pokok manusia yang tidak bisa dipisahkan dalam kehidupan sehari-hari. Oleh karena itu, banyak restoran yang berlomba-lomba dalam menyediakan berbagai menu dengan variasi harga yang berbeda pula. Dari banyaknya menu yang ditawarkan, tentu terdapat menu spesial atau menu favorit yang ditetapkan oleh pihak restoran. Namun, dalam penerapannya banyak restoran yang menetapkan secara sepihak dan tidak berdasarkan historis data-data penjualannya, akibatnya banyak stok bahan-bahan produksi yang menumpuk. Untuk mengatasi masalah tersebut, dibutuhkan sebuah sistem estimasi menu favorit yang dapat menampilkan menu yang paling laku terjual pada setiap bulannya, untuk ditetapkan sebagai menu favorit serta dapat mengestimasi permintaan penjualan menu favorit tersebut di bulan berikutnya.

Sistem ini dibangun dengan menggunakan metode *winters*, memanfaatkan historis *database* penjualan, 3 parameter dalam perhitungan yaitu *level*, *trend*, dan *stationer*, dan apresiasi konsumen terhadap menu favorit yang akan ditetapkan.

Dari hasil penelitian dengan menggunakan data penjualan selama 6 bulan (Januari-Juni) dan 110 menu yang ada pada restoran, didapatkan menu favorit untuk diterapkan pada restoran beserta estimasi banyaknya penjualan pada bulan berikutnya dengan tingkat kesalahan estimasi sebesar -36. Artinya, penjualan menu favorit melebihi dari target estimasi penjualan yang diperkirakan, sehingga omset pendapatannya meningkat sebesar 31,4% dibandingkan omset pendapatan pada bulan lalu.

Kata kunci: historis data-data penjualan, *level*, *trend*, *stationer*, apresiasi konsumen terhadap menu.

ABSTRACT

SYSTEM DESIGN ESTIMATE MENU FAVORITETO INCREASE SALES BY USING WINTERS (CASE STUDY IN RESTAURANT PAYO)

Luthfia Fauzia Dewi Aryanti

0900372

Eating and drinking are basic human needs that can not be separated in everyday life. Therefore, a lot of restaurants are vying to provide a variety of menu dengan variasi different prices. Of the many menus on offer, there are of course special menu or favorites menu set by the restaurant. However, in practice many restaurants are set unilaterally and not based on historical sales data, consequently many stock production materials that accumulate. To overcome these problems, needed a system that can estimate the favorites menu displays a menu of the most sold in each month, to set as favorites and can estimate the favorites menu sales demand in the next month.

The system is constructed using winters, utilizing historical sales database, 3 parameters in the calculation of the level, trend, and stationer, and consumer appreciation of the favorite menu to be set.

From the results of research using the sales data for 6 months (January to June) and 110 menu at the restaurant, favorite menus available to be applied to the restaurant along with the estimated number of sales in the next month with an estimated error rate of -36. That is, sales exceed favorite menu of the target estimate of expected sales, so revenue turnover increased by 31.4% compared to revenue turnover in the last month.

Keywords: historical sales data, the level, trend, stationary, consumer appreciation of the menu.