

LAMPIRAN A

1. Surat Izin Observasi



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI POLITEKNIK NEGERI CILACAP

Jalan Dr. Soetomo No. 1, Sidakaya - CILACAP 53212 Jawa Tengah

Telepon: (0282) 533329, Fax: (0282) 537992

Nomor

: 0462 /PL.43/PK.03.08/2023

Cilacap.25 Februari 2023

Hal

: Permohonan Ijin

Kepada Yth.

Pemilik Coffe Shop Koda Coffe and Roastery

Di - Tempat

Sebagai salah satu syarat kelulusan bagi mahasiswa di Politeknik Negeri Cilacap adalah melaksanakan Tugas Akhir. Untuk keperluan tersebut kami mohon ijin dapat melakukan Observasi Project Tugas Akhir di Koda Coffe and Roastery Cilacap .

Adapun mahasiswa yang akan melakukan observasi adalah

NO	NAMA	NPM	PROGRAM STUDI Teknik Informatika	
1.	Meinisa Tri N	21.03.02.058		

Dalam pelaksanaan observasi ini mahasiswa diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan pengalamannya untuk kepentingan akademik dan tidak untuk dipublikasikan kepada umum.

Demikian surat permohonan ini kami sampaikan, Atas bantuan dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.

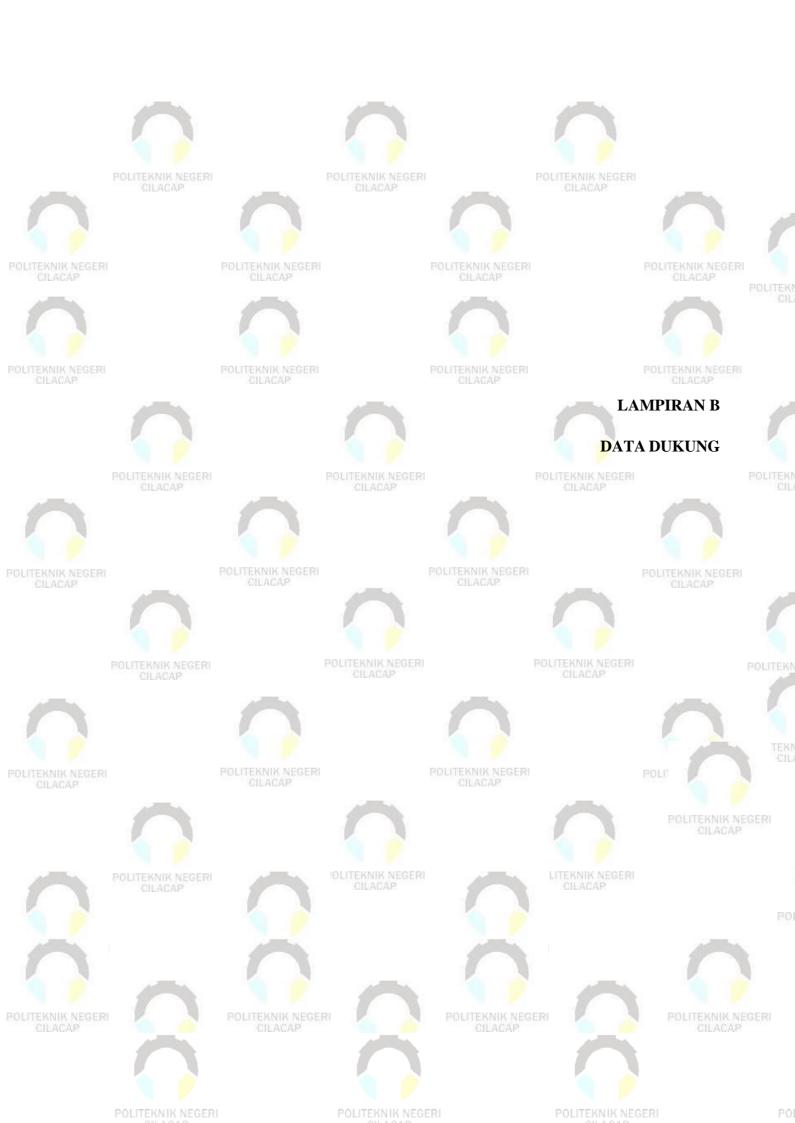
NIP.197903252021211002

irawan, S.T., M.T.

a.n.Direktur, Walst Direktur

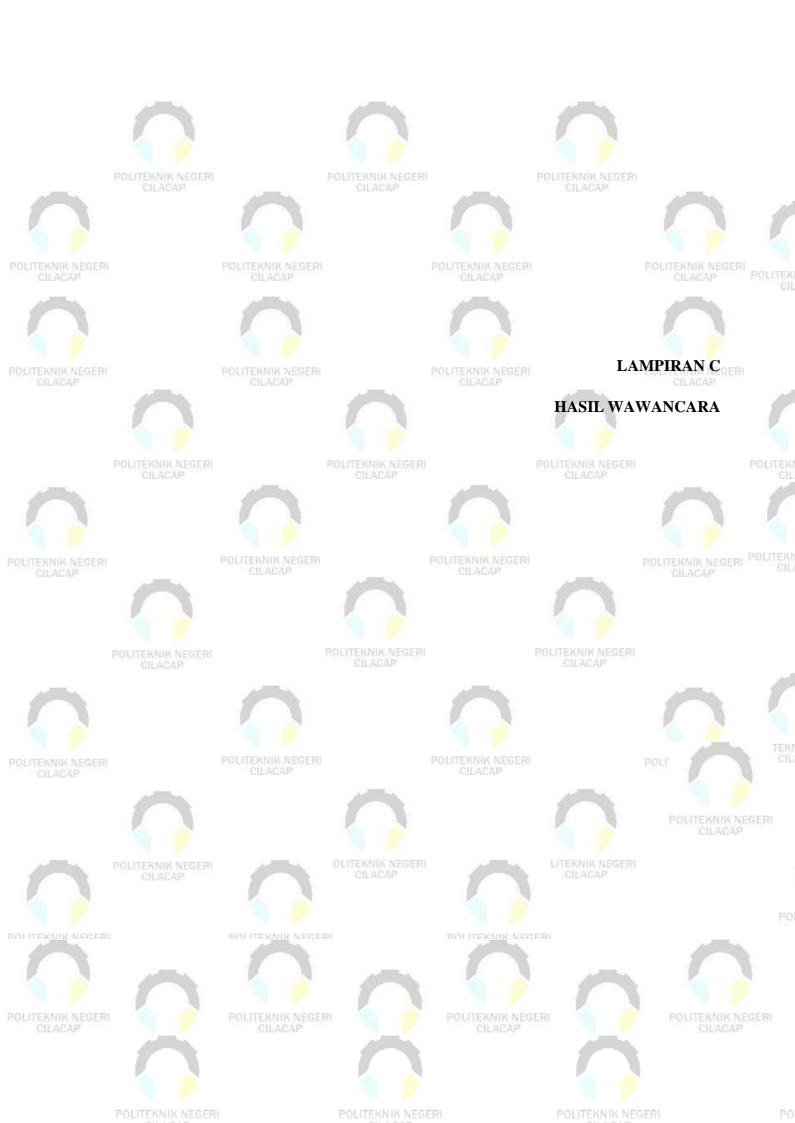
Tembusan Yth:

- Direktur (sebagai laporan).
- 2. Ka. Jurusan Teknik Informatika.
- 3. Arsip



LAMPIRAN B





LAMPIRAN C

Tanggal Wawancara: 20 April 2023

Tempat: Koda Coffee and Roastery
Pewawancara: Meinisa Tri Nursasih

Pemilik: Kurnia Adhiatma

Meinisa: Selamat sore, terima kasih telah meluangkan waktu untuk wawancara ini. Bisakah Bapak ceritakan sedikit tentang sejarah dan konsep dari Koda Coffee and Roastery?

Pemilik: Selamat sore. Tentu, Koda Coffee and Roastery didirikan pada tahun 2021 dengan tujuan untuk menyediakan tempat yang nyaman bagi orang-orang untuk bersantai dan menikmati kopi berkualitas. Kami mengusung konsep roastery, di mana pelanggan bisa melihat proses pemanggangan biji kopi dan merasakan kopi yang baru saja dipanggang.

Meinisa: Apa tantangan terbesar yang Bapak hadapi dalam mengelola pemesanan di kafe ini?

Pemilik: Tantangan terbesar kami adalah mengelola pesanan yang masuk, terutama saat jam sibuk. Dengan sistem manual, sering terjadi kekeliruan dalam pengaturan pesanan, seperti pesanan yang tidak berurutan atau salah antar pesanan ke pelanggan. Ini tentu mengurangi kenyamanan bagi pelanggan dan menambah beban kerja bagi staf kami.

Meinisa: Bagaimana menurut Bapak, sistem pemesanan yang ideal untuk Koda Coffee and Roastery?

Pemilik: Sistem pemesanan yang ideal adalah yang dapat memudahkan pelanggan dalam memesan tanpa harus mengantri di kasir. Kami membayangkan sebuah sistem yang memungkinkan pelanggan memesan langsung dari meja mereka menggunakan perangkat seluler, dan pesanan tersebut langsung masuk ke dapur secara terorganisir.

Meinisa: Apakah pernah terpikir mempertimbangkan menggunakan teknologi seperti QR code untuk pemesanan?

Pemilik: Sebelumnya belum pernah. Tetapi saya sering melihat dan menggunakan teknologi seperti itu ketika berada di suatu restoran. Untuk saat ini kelihatannya menarik untuk diterapkan di kafe saya. Teknologi QR code tampaknya sangat cocok untuk kebutuhan kami karena dapat mengurangi kesalahan pesanan dan mempercepat proses pemesanan.

Meinisa: Apa harapan Bapak dengan adanya sistem pemesanan menggunakan QR code yang akan dikembangkan?

Pemilik: Kami berharap sistem ini dapat meningkatkan efisiensi operasional kami, mengurangi kesalahan pesanan, dan tentunya meningkatkan kepuasan pelanggan.

Meinisa: Apakah ada fitur khusus yang Bapak inginkan dalam sistem pemesanan ini?

Pemilik: Kami ingin sistem ini bisa mengelola berbagai variasi pesanan, seperti permintaan khusus dari pelanggan. Selain itu, integrasi dengan sistem pembayaran digital juga sangat penting untuk memudahkan transaksi.

Meinisa: Baik, terima kasih banyak atas waktu dan informasinya.