

## ABSTRAK

Artotel Group merupakan perusahaan yang bergerak dibidang *hospitality* dan F&B (*Food and Beverage*). Artotel Group merupakan bisnis pertama yang diluncurkan oleh Artotel Indonesia sejak tahun 2012. Objek pada penelitian ini berfokus pada bidang *Food and Beverage* yaitu *Restaurant* di De Braga hotel. Restoran De Braga Hotel Bandung merupakan restoran bintang 5 yang mana restoran ini mengusung konsep art sama seperti hotel-hotel artotel group lainnya, hotel de braga berlokasi di Jl. Braga No.10, Kec. Sumur Bandung Kota Bandung Jawa Barat. Restoran ini bernama B10 yang berada di lobby hotel de braga, restoran ini berkonsep semi *outdoor* sehingga sangat cocok untuk yang ingin menikmati udara segar bandung dan menikmati traffic Braga yang iconic.

Saat ini restoran de braga hotel menggunakan *property management system* (PMS) yaitu *visual hotel program* (VHP). VHP sendiri adalah intelijen bisnis terintegrasi dan modular untuk semua kebutuhan industri hotel. Permasalahan saat ini yang dihadapi dalam menggunakan VHP yaitu, aplikasi VHP ini masih berupa *desktop based*. Sehingga membuat ketergantungan pada *license windows* yang mahal. Kemudian PMS yang digunakan masih dibuat oleh pihak vendor lain diluar IT hotel sendiri. Dalam menjalankan sistem VHP pada setiap proses bisnis, restoran masih mengusung konsep semi-manual yang dimana divisi-divisi yang terkait pada restoran tersebut belum terintegrasi satu sama lain. Seperti pada bagian penjualan yang tidak terintegrasi dengan bagian gudang sehingga apabila ingin update menu *quantity on hands* harus dilakukan secara manual dengan menanyakan langsung ke bagian *kitchen*, karena pada restoran de braga hotel tidak terdapat divisi produksi yang dapat menangani secara khusus proses produksinya serta tidak terintegrasi pada sistem untuk proses pengadaan barangnya. Dengan tidak terintegrasinya proses penjualan dengan bagian *kitchen/produksi* juga akan menghambat dalam proses pengiriman data dan informasi, sehingga masih terdapat proses yang dilakukan secara manual.

Dengan mengacu pada proses bisnis eksisting penjualan pada *restaurant* de braga hotel dan sistem eksisting yang ada maka solusi yang diberikan adalah dengan melakukan perancangan implementasi sistem *enterprise resource*

*planning* (ERP) pada proses penjualan di restaurant di De Braga Hotel. Adapun *software* yang akan digunakan yaitu Odoo yang merupakan sebuah *software open source*. Sistem ERP Odoo tersebut dapat terintegrasi dengan proses produksi, proses pengadaan bahan baku dan proses pembayaran. Pada sistem Odoo terdapat bermacam-macam modul yang dapat digunakan dalam melakukan perancangan, seperti halnya pada penelitian ini penulis akan menggunakan modul *Sales* dan modul *Point of Sale*.

Modul *Sales* akan digunakan untuk pemesanan BEO (*Banquet Event Order*) dan proses pemesanan menu *breakfast* pada restoran, mulai dari membuat dokumen *quotation* kemudian menjadi dokumen *sales order*, pemilihan produk, pembuatan dokumen *invoice* sampai proses pencetakan laporan penjualan dan laporan pembayaran. Modul *Point of Sale* akan digunakan untuk proses penjualan *Dine In* dan pelayanan pesanan *room service*, mulai dari perancangan *dashboard* kemudian proses input pesanan pada sistem, cetak *bill* tagihan atau *bill splitting* sampai proses pencetakan laporan penjualan dan pembayaran. Bagian penjualan dan bagian produksi pada sistem Odoo akan terintegrasi, sehingga akan memudahkan dalam proses pengiriman data dan informasi dan juga proses update *quantity on hands* dapat dilakukan secara otomatis pada sistem. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah *Rapid Application Development* (RAD), metode tersebut terdiri dari tiga tahapan utama yaitu *Requirements Planning*, *RAD Design Workshop* dan *Implementation*.

**Kata kunci—** *Odoo, Visual Hotel Program (VHP), Rapid Application Development (RAD), Enterprise Resource Planning (ERP), Sales, Point of Sale*