

ABSTRAK

Perkembangan usaha dalam bidang makanan dan minuman semakin beraneka ragam. Mulai dari jenis makanan yang ditawarkan hingga bentuk kemasan sangat diperhitungkan untuk menarik perhatian pelanggan. Dalam dunia restoran misalnya, hal penting yang harus dipertimbangkan adalah kualitas makanan yang baik, rasa makanan yang khas dan pelayanan yang maksimal. Salah satu faktor untuk meningkatkan kenyamanan pelanggan yaitu menyajikan makanan dengan kualitas terbaik dengan pelayanan cepat sehingga pelanggan tidak lagi harus menunggu lama dalam proses pemesanan hingga selesai makan. Data yang digunakan adalah waktu antar kedatangan pelanggan dan proses setiap bagian atau setiap departemen. Berdasarkan penelitian maka diperoleh hasil yang terbaik dengan menggunakan tenaga free lance sehingga biaya yang dikeluarkan untuk membayar karyawan dapat diminimalisir.

Kata Kunci : Simulasi Antrian, Arena

ABSTRACT

The development of business in the field of food and beverage increasingly diverse. Starting from the type of food offered to form a very diperhitugkan packaging to attract customers . In the world of restaurants , for example , the important thing to consider is the quality of the food was good , the food taste typical and maximum service . One of the factors for increasing customer convenience which presents the best -quality food with quick service so that customers no longer have to wait long in the booking process to selsai eat . The data used is the time between the arrival of the customers and process all or part of each department . Based on research , the best results are obtained with the use of freelancers so the cost to pay the employee can be minimized .

Keywords : Simulation Queue , Arena