

Aktivitas siswa tentang proses bisnis penjual makanan di kantin:

1. Observasi dan Analisis Proses Bisnis Kantin Sekolah
Aktivitas: Observasi langsung di kantin sekolah.
Tujuan: Mengidentifikasi dan memahami alur proses bisnis di kantin.
Langkah:
 - a) Siswa mengamati aktivitas di kantin selama satu minggu, mencatat setiap tahap mulai dari persiapan bahan baku, proses memasak, penyajian, hingga penjualan.
 - b) Membuat diagram alur proses bisnis berdasarkan hasil observasi.
 - c) Diskusi kelas untuk membahas temuan dan memberikan masukan untuk perbaikan proses.

2. Wawancara dengan Pengelola Kantin
Aktivitas: Melakukan wawancara dengan pengelola atau staf kantin.
Tujuan: Mendapatkan wawasan tentang operasional dan manajemen kantin.
Langkah:
 - a) Menyusun daftar pertanyaan terkait manajemen inventaris, pemasok, strategi harga, manajemen SDM, dan tantangan yang dihadapi.
 - b) Melakukan wawancara dan mencatat jawaban.
 - c) Menyusun laporan wawancara yang merangkum informasi penting yang didapatkan.

3. Simulasi Manajemen Kantin
Aktivitas: Siswa bermain peran sebagai pengelola kantin.
Tujuan: Mengembangkan keterampilan manajerial dalam mengelola kantin.
Langkah:
 - a) Membagi siswa ke dalam beberapa tim yang masing-masing bertanggung jawab atas aspek berbeda dari manajemen kantin (misalnya, tim inventaris, tim pemasaran, tim pelayanan).
 - b) Setiap tim membuat rencana harian untuk operasional kantin, termasuk pemesanan bahan baku, pengelolaan stok, penyusunan menu, dan strategi pemasaran.
 - c) Melakukan simulasi selama beberapa hari dan mengevaluasi kinerja setiap tim.

4. Proyek Perancangan Menu Sehat untuk Kantin
Aktivitas: Merancang menu sehat yang menarik untuk kantin sekolah.
Tujuan: Mengembangkan keterampilan dalam merancang produk dan memahami preferensi konsumen.

Langkah:

- a) Melakukan survei terhadap siswa dan staf sekolah untuk mengetahui preferensi makanan mereka.
- b) Mengembangkan menu yang seimbang dan bergizi berdasarkan hasil survei.
- c) Menghitung biaya produksi dan menentukan harga jual.
- d) Menyusun proposal menu sehat yang dapat diajukan kepada pengelola kantin untuk dipertimbangkan.

5. Diskusi Kelompok tentang Inovasi dalam Pelayanan Kantin

Aktivitas: Diskusi kelompok tentang inovasi yang dapat diterapkan di kantin.

Tujuan: Mengasah kreativitas dan kemampuan berpikir kritis.

Langkah:

- a) Membentuk kelompok diskusi dan memberikan topik terkait inovasi dalam pelayanan kantin (misalnya, penggunaan teknologi untuk pemesanan, program loyalitas pelanggan, atau pengurangan limbah makanan).
- b) Setiap kelompok mencari informasi dan ide-ide inovatif yang relevan.
- c) Menyusun presentasi yang berisi proposal inovasi dan manfaatnya.
- d) Melakukan presentasi kelompok dan diskusi kelas untuk berbagi ide dan mendapatkan umpan balik.

6. Evaluasi Kepuasan Pelanggan Kantin

Aktivitas: Mengukur tingkat kepuasan pelanggan kantin.

Tujuan: Memahami pentingnya umpan balik pelanggan dalam meningkatkan kualitas layanan.

Langkah:

- a) Menyusun kuesioner kepuasan pelanggan yang mencakup aspek seperti kualitas makanan, harga, kebersihan, dan layanan.
- b) Membagikan kuesioner kepada siswa dan staf sekolah yang sering menggunakan layanan kantin.
- c) Mengumpulkan dan menganalisis data kuesioner.
- d) Menyusun laporan hasil survei dan merekomendasikan perbaikan berdasarkan temuan.

Aktivitas-aktivitas ini dirancang untuk memberikan pengalaman praktis kepada siswa dalam memahami dan menganalisis proses bisnis kantin, serta mengembangkan keterampilan yang dibutuhkan untuk mengelola bisnis makanan.