

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Setelah melakukan analisis sistem yang berjalan pada Etti's Catering, dan uraian yang telah dijelaskan pada bab-bab sebelumnya serta memberikan solusi dari permasalahan yang dihadapi dengan merancang suatu sistem informasi persediaan bahan baku dan peralatan, maka penulis dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

- a. Sistem informasi persediaan bahan baku dan peralatan diharapkan dapat membantu pegawai pada bagian produksi untuk mengelola data mulai dari menginput, menyimpan data dan membuat laporan. Serta dapat meningkatkan kinerja karena dalam mengolah data bahan baku dan peralatan serta penyajian laporan dengan memanfaatkan fasilitas komputer, sehingga dihasilkan informasi yang akurat, tepat waktu dan relevan.
- b. Dapat menyimpan data-data bahan baku yang diperlukan untuk setiap pemenuhan order dan data stok bahan baku dan peralatan yang tersedia dalam sebuah database agar data tersebut tidak mudah hilang atau rusak. Serta dapat mengurangi penggunaan kertas secara berlebihan.
- c. Sistem informasi yang dikembangkan dapat meningkatkan efisiensi waktu dalam penyampaian laporan order, laporan penyelesaian order, dan laporan bahan baku dan alat.

V.2 Saran

Saran terhadap sistem yang diusulkan, dapat bekerja secara optimal. Penulis mengajukan beberapa saran sebagai berikut :

- a. Diharapkan pembuatan sistem informasi persediaan bahan baku dan peralatan dapat dikembangkan dan diimplementasikan untuk seluruh bagian yang ada di Etti's Catering.
- b. Diharapkan pemecahan masalah dan sistem usulan dapat menjadi bahan masukan bagi Etti's Catering dalam menyelesaikan masalah yang ada.