

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Melihat dari penelitian berjudul “Rancang Bangun Sistem Informasi Inventaris Restoran (Studi Kasus : ROA Manadonese Food) yang telah dilakukan penulis, dapat ditarik kesimpulan :

- a. Penulis telah merancang dan membangun sebuah Sistem Informasi Inventaris Restoran untuk Restoran ROA Manadonese Food untuk memudahkan proses perbelanjaan, menghubungi *supplier*, mengelola stok barang, melihat masa kadaluwarsa, dan cetak laporan. Semua fitur yang ada dalam sistem informasi telah berhasil melewati proses pengujian metode *black box* dan dinilai “valid” untuk diimplementasikan.
- b. Sistem informasi yang dihasilkan telah membantu proses perbelanjaan, yang sebelumnya harus menghubungi *Owner* secara langsung dapat dilakukan melalui sistem informasi tersebut dengan merincikan bahan-bahan yang akan dibelanjakan beserta dengan estimasi harga belanja sehingga lebih efisien.
- c. Sistem informasi yang dihasilkan dapat membantu pengelolaan stok dan pencetakan laporan yang sebelumnya dilakukan secara manual.

#### **5.2 Saran**

Penulis sepenuhnya menyadari bahwa penelitian yang telah dilakukan belum sepenuhnya sempurna karena masih banyak hal-hal yang dapat dikembangkan. Oleh karena itu, ada beberapa saran yang bisa dipertimbangkan untuk meningkatkan hasil penelitian :

- a. Mengembangkan fitur-fitur lainnya sesuai dengan kebutuhan restoran.

- b. Mengintegrasikan dengan Sistem *Point Of Sales* dari Restoran ROA Manadonese Food sehingga dapat mengetahui untung dan rugi dari restoran.
- c. Melakukan perawatan aplikasi secara berkala.