

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1. Kesimpulan**

Dari penelitian disini dapat dilihat bahwa pembuatan administrasi dengan sistem manual sangat tidak efektif dan tidak efisien untuk menghasilkan informasi yang dibutuhkan, antara lain: (berdasarkan *sub bab 3.2.3.1.1*)

1. Proses perhitungan sering terjadi kesalahan hitung
2. Sering terjadinya kesalahan dalam penulisan pemesanan
3. Membuka kemungkinan terjadinya kecurangan dalam proses perhitungan
4. Proses perekapan data membutuhkan waktu lama dan kurang akurat.

Untuk memecahkan kendala-kendala di atas maka dibuatlah Sistem Informasi Administrasi Restoran. Melalui penggunaan sistem baru berbasis komputer ini diharapkan informasi yang dihasilkan lebih berkualitas dan dapat membantu dalam efisiensi pelayanan. Karena dalam sistem komputerisasi mempunyai banyak keuntungan yang didapat, antara lain: (berdasarkan *sub bab 4.3.2*)

1. Kesalahan hitung sudah dapat diatasi dengan fasilitas menu form pemesanan karena perhitungan akan secara otomatis terhitung saat data diinput.

2. Dapat menghemat waktu dalam pemasukan, pencarian dan perubahan data didalam menu master karena di menu ini data yang berhubungan dengan restoran tersebut dapat dibakukan. Seperti contohnya menu manakan serta harganya, nomer meja serta statusnya, jam kerja (shift) staff restoran tersebut, dan juga pengguna mana saja yang dapat mengakses aplikasi ini.
3. Hasil-hasil laporan dan perekapan data yang dibutuhkan akan dapat dengan mudah diperoleh dan dengan waktu yang singkat dikarenakan adanya menu laporan.
4. Dapat melihat data-data transaksi dari waktu kapanpun tanpa membutuhkan waktu yang lama, karena didalam menu laporan transaksi user dapat menentukan laporan yang ingin dilihat dengan cara menginputkan tanggal, bulan, atau bahkan tahun transaksi itu terjadi pada menu laporan transaksi.
5. Bentuk tampilan dapat dengan mudah dimengerti oleh pemakai atau *user* dikarenakan aplikasi ini dibuat agar mudah dioperasikan (*user friendly*) dan pengguna aplikasi ini juga dapat mengakses manual aplikasinya jika mendapat kesulitan mengoperasikan aplikasi.
6. Meningkatkan kinerja dalam rangka melakukan pelayanan pelanggan dan menyelesaikan pekerjaan dengan lebih baik.

7. Dengan pelayanan pelanggan dengan lebih cepat dan tepat waktu maka akan melancarkan kegiatan transaksi penjualan karena akan lebih cepat, tepat, dan dapat diandalkan.

## 5.2. Saran

Dengan kesimpulan diatas, penulis memberikan saran-saran sebagai berikut:

1. Hal yang penting untuk diperhatikan pada sistem baru adalah melakukan perawatan terhadap *hardware* dan *software* dengan baik dan benar
2. Seiring berkembangnya restoran maka semakin kompleks juga kebutuhannya sehingga menyebabkan sistem yang sudah berjalan pada saatnya nanti tidak dapat memenuhi kebutuhan pelayanan restoran tersebut. Sebagai contohnya jika restoran tersebut ramai pelanggan maka restoran tersebut akan memperbesar usahanya dengan cara memperluas tempat atau dengan menambah cabang di lokasi lain. Maka dari itu pada saatnya nanti sebuah sistem informasi juga perlu dilakukan pengembangan. Diantaranya dapat membuat stok inventarisasi gudang, stok inventarisasi dapur, sistem online antar cabang, database pelanggan, pelayanan terhadap pelanggan yang terintegrasi langsung dengan komputer, misalkan disediakan beberapa PDA (*Personal Digital Assistant*) untuk para pelayan agar pemesanan menu langsung masuk ke komputer kasir dan juga langsung ke komputer di dapur, serta

pembayaran dengan cara penggabungan antara kartu kredit dan uang tunai.

3. Untuk Sistem Informasi Administrasi Restoran Omah Ocha Teppanyaki and Dimsum lebih baik menggunakan teknologi jaringan atau berbasis *client-server* agar setiap bagian yang bersangkutan bisa mendapatkan informasi yang dibutuhkan. Salah satunya dapat dihubungkan dengan sistem presensi karyawan maupun sistem informasi gudang.

Demikian saran yang dapat penulis sampaikan agar dapat diterima sebagai masukan dan bisa dipergunakan sebagai pendukung kemajuan sistem informasi administrasi restoran yang akan datang.

