

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari karya ilmiah yang berjudul **“PERANCANGAN SISTEM INVENTORY (PENGENDALIAN PERSEDIAAN DAN BIAYA BAHAN MENTAH) RESTORAN PADA E-MENU IFRESH”**, dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut.

1. Pengolahan data bahan mentah dapat mempermudah restoran dalam penanganan dan pengolahan data bahan mentah yang ada di gudang.
2. Dengan adanya sistem pengolahan data bahan mentah, maka informasi yang disajikan lebih cepat dan akurat karena segala bentuk perhitungan dilakukan secara aktual oleh sistem.
3. Laporan yang dihasilkan berupa data yang benar-benar valid dan merupakan output dari input bahan mentah yang kita masukan.
4. Pengambilan keputusan untuk barang periode selanjutnya lebih efisien karena dapat dengan cepat menampilkan data stok bahan mentah.

5.2 Saran

Sesuai dengan permasalahan diatas maka dapat memberikan saran-saran sebagai berikut :

1. Untuk membantu restoran maka sistem dapat dapat langsung menentukan jumlah bahan mentah yang diperlukan untuk mengolah setiap menu di restoran.
2. Sistem dapat menentukan selisih antara persediaan fisik di gudang dengan pencatatan di sistem

3. Sistem dapat mengetahui biaya setiap menu yang diolah secara pasti berdasarkan biaya bahan mentah yang digunakan sehingga dapat berguna bagi manajemen restoran untuk menentukan harga yang sesuai untuk setiap menu.

