

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang dijabarkan pada bab sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa :

1. Hasil dari penelitian ini berupa *website* Sistem Penetapan Harga Pokok Produksi Makanan pada Hotel Sahid Jaya Solo, yang memiliki fitur-fitur yang mampu mengelola data-data terkait biaya produksi makanan yang berlaku di Hotel Sahid Solo, dan menghasilkan harga pokok produksi makanan sekaligus harga jual makanan untuk produksi satuan dan dalam jumlah tertentu.
2. Penerapan metode *variable costing* pada Sistem Penetapan Harga Pokok Produksi Makanan pada Hotel Sahid Jaya Solo berupa *code* program yang mentransformasi perhitungan konvensional ke sistem berbasis *website*. Metode *variable costing* diterapkan didalam fitur perhitungan harga pokok produksi permakanan dan fitur *event order* (produksi makanan dalam jumlah tertentu), sehingga *user* cukup mengklik fitur tersebut untuk melihat hasil perhitungan dari harga pokok produksi untuk satuan permenu makanan dan *event order* untuk menu makanan dalam jumlah tertentu.

#### 5.2. Saran

Saran sebagai masukan dari penulis terkait pengembangan aplikasi ini kedepannya, sebagai berikut :

1. Integrasi dengan departemen lain di Hotel Sahid Jaya Solo, karena ruang lingkup sistem ini masih terbatas pada dua departement yaitu *Executive Chef* dan *Cost Control Food & Beverage*, sehingga diharapkan nantinya sistem ini bisa

di integrasi untuk departemen lain di hotel. Sehingga sistem yang berjalan pada hotel tidak hanya berjalan pada jaringan lokal.

