BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil perancangan tentang system informasi inventori yang diusulkan, maka penulis dapat menarik kesimpulan bahwa :

1. Dengan adanya Sistem Informasi data barang , Maka saat ini pengolahan data barang di restaurant saung steak bisa dilakukan dengan lebih efektif dan efisien . Sehingga mampu meningkatkan kinerja restaurant menjadi lebih baik.
2. Dengan dibangunnya Sistem Informasi data barang, maka kendala yang semula dihadapi oleh pihak Restauran Saung Steak, yaitu keakuratan, ketepatan waktu dalam pencarian data barang , data laporan traksaksi penjualan dan inventory,secara otomatis dapat ditanggulangi.
3. Dengan Sistem Informasi data barang yang sudah dibangun, Direktur maupun bagian administrasi tidak lagi mengalami kesulitan dalam memperoleh laporan tentang persediaan, penjualan dan laporan restaurant.

Jadi perancangan system informasi data barang ini telah memenuhi harapan dari perancang dan pihak-pihak yang memerlukan system informasi ini, dalam hal ini adalah Restaurant Saung Steak.

5.2. Saran

Adapun dari kesimpulan diatas, penulis memberikan saran-saran sebagai berikut :

1. Dalam segi penampilan *software* masih Nampak sederhana masih harus mendapatkan desain yang lebih baik.
2. Bag. Administrasi mampu menjaga password agar tidak ada orang lain yang mengetahui, agar tidak terjadi hal – hal yang tidak diinginkan, seperti pencurian data ,kehilangan data, kerusakan data.
3. Restauran Saung Steak hendaknya terus mengembangkan *software* inventory yang telah dibangun agar terus *up to date* sesuai dengan kebutuhan yang dibutuhkan sehingga aplikasi tersebut menjadi lebih sempurna. Seperti halnya memakai I-Pad untuk pemesanan system makanan..