BAB VII

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dan saran merupakan bagian yang penting dalam penulisan Skripsi ini. Untuk itu, pada bab dibahas tentang kesimpulan dari Sistem Informasi Penjualan dan Persediaan Bahan Makanan dan Minuman pada *Food & Beverage Product* di Hotel Jayakarta, serta saran-saran bagi Hotel.

7.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisa terhadap dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Aplikasi yang dibuat adalah Sistem informasi penjualan dan persediaan makanan dan minuman yang digunakan untuk mengolah data pada bagian kasir, *kitchen* dan *storing*, sehingga pengolahan datanya menjadi lebih cepat dan lebih efektif.
2. Dengan diterapkannya sistem informasi penjualan dan persediaan makanan dan minuman yang terkomputerisasi dan terintegrasi mampu memberikan kemudahan dalam mengolah data barang dan membuat laporan-laporan untuk bagian-bagian yang memerlukan.
3. Aplikasi yang dibuat memiliki satu *database* digunakan untuk penyimpanan data, sehingga keamanan data menjadi terjaga.
4. Sistem informasi penjualan dan persediaan makanan dan minuman yang dibuat semoga dapat memberikan kemudahan dalam memberikan laporan.

7.2 Saran

Agar Sistem Informasi Penjualan dan Persediaan bahan makanan dan minuman pada *Food & Beverage Product* yang akan diterapkan pada Hotel

Jayakarta dapat berjalan sesuai dengan prosedur yang diharapkan hotel, diperlukan saran-saran untuk pengembangan aplikasi yang sudah dibuat :

1. Membuat *file back up* terlebih dahulu untuk menghindari kerusakan dan hilangnya data.
2. Jika dimasa yang mendatang sistem tersebut digunakan, maka buatlah sistem penjualan dan persediaan bahan makanan dan minuman pada *Food & Beverage Product* yang lebih lengkap atau mencakup pengolahan data untuk semua bagian yang ada di hotel.
3. Buat pengkodean untuk setiap atribut yang unik dengan kode-kode yang memiliki makna yang berarti.
4. Buat tampilan program yang lebih baik dan menarik dengan menampilkan laporan-laporan, baik laporan perhari, perbulan ataupun pertahun.