BAB 5
KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bab ini akan dibahas kembali tentang kesimpulan yang berisi hasil-hasil yang diperoleh setelah dilakukan analisis, desain, dan implementasi dari perancangan perangkat lunak yang dibangun dan telah dikembangkan serta saran-saran yang akan memberikan catatan penting dan kemungkinan perbaikan yang perlu dilakukan untuk pengembangan perangkat lunak selanjutnya.

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan mengenai Sistem Informasi Manajemen di Fabu Hotel Bandung dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Sistem Informasi Manajemen yang dibangun ini dapat membantu pihak perusahaan yaitu *Food And Beverage Manager* dalam menentukan jumlah produksi makanan dan bahanbaku didapur, sehingga diharapkan proses kegiatan produksi tidak terhampat lagi.
2. Sistem informasi ini memudahkan bagian *Purcashing* dalam menjadwalkan pembelanjaan bahan baku persediaan makanan di dapur.

5.2 Saran

Berdasarkan semua hasil yang telah dicapai saat ini, Sistem Informasi Manajemen Persediaan Makanan di Fabu Hotel Bandung mempunyai beberapa kekurangan. Disarankan untuk menambahkan hal-hal yang dapat melengkapi sistem. Adapun saran untuk pengembangan Sistem Informasi Manajemen Persediaan Makanan di Fabu Hotel adalah sebagai berikut :

1. Perlu adanya pengembangan dan pemeliharaan yang lebih baik lagi terhadap sistem yang telah dibangun, sehingga sistem dapat dipergunakan sesuai dengan kebutuhan di masa yang akan datang.
2. Dapat memberikan ketepatan terhadap nilai peramalan jumlah produksi untuk periode berikutnya.