

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **1.1 Kesimpulan**

Berdasarkan dari penelitian yang telah dilakukan, bahwa dapat disimpulkan sistem yang dibangun yaitu sistem informasi *inventory* bahan baku pada resto nonna osteria didasari pada masalah yang ada serta perancangan yang dibuat berdasarkan dari sistem informasi *inventory* bahan baku pada resto nonna osteria.

Pengujian yang dilakukan yaitu pengujian menggunakan teknik pengujian black box, hasil dari pengujian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa sistem yang dibangun dapat mengintegrasikan antar bagian ke bagian lain, sehingga proses pencatatan atau pesan yang disampaikan dapat lebih cepat, membangun sistem yang dapat memudahkan resto dalam proses pemesanan bahan baku kepada supplier dan membangun sistem yang dapat mengelola segala aktivitas bahan baku sehingga proses pencatatan dapat berjalan secara *real-time*.

#### **1.2 Saran**

Sistem yang telah dibuat masih memiliki banyak kekurangan. Untuk penelitian selanjutnya dapat menangani masalah keuangan, termasuk metode pembayaran, biaya pengiriman pemesanan serta biaya pengiriman retur.