

## **BAB VI**

### **PENUTUP**

#### **6.1 KESIMPULAN**

Setelah melakukan penelitian dan analisis untuk sistem informasi persediaan pada Selera Wisata Resto, maka penulis mengambil beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Hasil analisis sistem yang sedang berjalan pada Selera Wisata Resto dalam pengelolaan data persediaan barang masih menggunakan bantuan buku sehingga terjadi beberapa kendala, yaitu : terjadinya selisih stok antara barang masuk dan barang keluar dikarenakan salah dalam perhitungan pada kartu stok manual, proses pengolahan data persediaan barang membutuhkan waktu yang cukup lama sehingga informasi barang sulit untuk mendapatkan informasi secara cepat dan tepat, dan pembuatan laporan yang terkadang terjadi keterlambatan dikarenakan karyawan harus menghitung satu per satu setiap data masuk dan data keluar untuk stok barang yang ada.
2. Dengan adanya sistem informasi persediaan pada Selera Wisata Resto menggunakan bahasa pemrograman PHP dan DBMS MySQL yang bertujuan untuk membantu perusahaan untuk memudahkan pengelolaan data persediaan barang sehingga dapat menampilkan stok akhir barang tanpa harus lagi melakukan kroscek barang di gudang, membantu melakukan pencarian, penambahan, pengubahan dan penghapusan data yang akan dikelola sehingga memudahkan karyawan dalam melakukan pekerjaan dan

mendapatkan informasi yang tepat dan cepat, dan membantu melakukan rekap data dan mencetak laporan sesuai dengan kebutuhannya khususnya untuk laporan stok barang, laporan penerimaan, laporan pengeluaran dan laporan transaksi stok.

## 6.2 SARAN

Setelah melakukan penelitian terhadap sistem informasi persediaan pada Selera Wisata Resto, maka penulis mencoba memberikan saran-saran diantaranya sebagai berikut :

1. Perlunya dilakukan pelatihan lebih lanjut untuk admin atau karyawan bagian dapur yang menjalankan sistem
2. Untuk pengembangan lebih lanjutnya lebih baik sistem dapat ditambahkan fitur yang dapat mengatur gudang dan fitur yang dapat melakukan *stok opname* untuk persediaan gudang.